



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

지리학석사학위논문

중국 성중촌(城中村) 형성과 음식문화 변동
-선전시 푸톈구를 사례로-

2015년 8월

서울대학교 대학원

지리학과

김 원 호

국 문 초 록

중국 개혁개방이 진행되면서 도시화가 본격적으로 진행되었다. 그 중 선전시는 홍콩과 인접한 우월한 지리적 요인으로 다른 도시보다 빠르게 발전하였고 수많은 사람들이 유입하게 되었으며 대부분 성중촌에 거주하게 되었다. 많은 이주민들이 거주하는 공간으로서 성중촌은 도시와 다른 모습을 나타냈고, 새로운 문화적 특징을 가진 거주공간으로 형성되었다. 그러나 지금까지 연구들은 성중촌의 재건설, 성중촌 계획 그리고 경제적 특성을 밝히는데 집중함으로써 문화적인 변화, 특히 음식문화의 변화를 파악하는데 실패하였다. 따라서, 본 연구는 문화변동을 이해하기 위해 성중촌 거주민들의 일상생활과 가장 밀접한 음식문화 변화를 파악하고자 한다. 특히 성중촌 내 입지한 지역 음식점의 메뉴, 요리 맛의 변화 원인과 현존 상태를 현장조사, 개별 면담, 설문조사 등 방법으로 파악하고 이런 변화의 원인과 그로 인해 지역에 미치는 영향과 그 의미를 분석하였다. 연구결과는 다음과 같다.

첫째, 성중촌 이주민의 거주분포 현황은 집거에서 혼거로 변하였다. 개혁개방 초기에 성중촌에 유입된 이주민들은 새로운 환경에서 생존에 필요한 충분한 조건을 갖추지 못했기 때문에 이주민들은 문화지역이나 출신별로 집중하여 거주할 수 밖에 없었다. 하지만 그 후 거주지역 재개발로 인해 다른 지역으로 이동하는 사람들이 나타났고, 경제적인 조건을 갖추게 된 사람들은 기존에 거주하던 집거 지역에서 벗어나 자신이 원하는 더 나은 생활환경이 있는 곳으로 이주하는 현상이 발생하였다. 거주지를 옮기는 이주민이 많아지면서 성중촌 거주 공간적 분포가 각 문화지역 인구의 집거로부터

다양한 문화지역 사람들이 함께 살아가는 혼거 지역으로 변하기 시작하였다. 다시 말하면 다양한 문화가 융합이 되는 새로운 혼합거주 공간 분포가 형성된 것이다. 이주민의 거주분포가 변하면서 성중촌 음식점의 공간분포도 ‘집거’로부터 ‘혼거’로 변하게 되었다.

둘째, 각 지역 음식점에 포함 된 타 지역음식의 비율과 개수에 대한 통계와 고객들의 선호도를 비교해 본 결과, 각 지역 음식점에서 포함된 타 지역요리의 비율은 고객의 선호도 비율을 따른다는 것을 알 수 있다. 하지만 특수한 사례도 발견되었다. 화북지역 요리의 선호도 비율은 낮은 순위에 있었지만 각 지역 음식점에 포함된 비율은 서남지역 요리의 뒤를 이어 2위를 차지한 것으로 나타났다. 이것은 서북지역 음식점에서 화북지역 요리가 7.5개로 압도적인 개수를 차지하여 나타난 결과이며, 전체 요리개수를 봤을 때에는 비율이 높지만 각 지역 음식점에 보급률은 높은 것은 아니었다. 그리고 메뉴 개수의 비율 순위와 고객 선호도 순위는 기본적으로 일치한 것을 알 수 있으며, 대다수 음식점에서의 타 지역요리의 비율은 고객의 선호도에 인하여 결정된다고 설명할 수 있다.

셋째, 연구지역에서 각 지역 음식점의 기존 음식은 세 가지 특징을 가지고 있다. 우선 같은 이주민 중에서도 주류문화가 발생하는 양상이 나타났다. 서남지역 요리는 일찍부터 널리 알려진 유명한 요리이기 때문에 각 지역 이주민은 이미 요리의 맛을 받아들인 상황이다. 그리하여 요리의 맛이나 식자재는 큰 변화가 없었다. 두 번째로는 동북지역 음식점 같은 경우에도 요리의 맛은 변화가 없었다. 그 원인으로 동북요리는 중국의 가장 변방에 있는 요리로서 남쪽지역인 선전에서는 인지도가 낮고, 타 지역 거주민들이

많이 찾질 않았기 때문에 요리변화의 동력이 없었다는 점을 들 수 있다. 즉, 요리의 맛이 변할 필요성이 없었다고 볼 수 있다. 한편, 서남지역과 동북지역을 제외한 나머지 지역 음식점의 요리의 맛은 변하고 있었다. 이는 그들이 생존을 위해 여타지역의 음식을 차용하는 협상전략을 발전시키고 있음을 보여준다. 그들의 공통점은 고객들 중에서 대다수가 타 지역의 거주민이었고 그런 거주민의 입맛을 맞춰가기 위하여 본 지역 요리의 맛을 조금씩 바꿔간 것이다. 즉, 더 많은 타 지역 고객을 흡입함으로서 경제적인 이익을 획득하기 위한 운영방침이라고 볼 수 있다.

즉, 음식문화가 다른 각 지역 이주민들의 성중촌이라는 작은 공간에 유입되면서 각 지역 음식에 영향을 미치며 새로운 음식문화를 형성하고 있다. 이는 주류문화에 대항하는 비주류 문화의 형성과 이들의 협상적인 운영방식의 발달 과정과도 연관되어 있다. 하지만 음식만 그렇게 변해가는 것의 아니다. 음식은 전체문화의 하나의 요소일 뿐이고 이주민들이 모여서 사는 성중촌이라는 혼합된 문화를 형성하고 만들어가는 일종의 도구라고 볼 수 있다. 다시 말해 혼합된 문화가 조화를 이루면서 하나의 새로운 문화를 만들어 내는 역할을 하고 있는 것으로 볼 수 있다.

주 요 어: 성중촌, 인구유입, 음식문화, 문화변동, 협상전략

학 번: 2012-23893

목 차

제 1 장 서 론

1. 연구의 배경과 목적.....	1
2. 연구지역 및 연구범위.....	6
1) 연구지역.....	6
2) 연구대상.....	8
3. 연구방법	8
4. 논문의 구성.....	11

제 2 장 문 헌 연 구

1. 음식지리와 문화변동에 관한 논의.....	15
1) 음식지리에 관한 논의.....	15
(1) 인접분야의 연구.....	15
(2) 지리학적 관점의 연구.....	19
2) 문화변동에 관한 논의.....	21
(1) 문화에 관한 논의.....	21
(2) 음식문화 변동에 관한 논의.....	25
2. 성중촌과 서구도시 이론에 관한 논의.....	27
1) 성중촌에 관한 논의.....	27
(1) 성중촌 개념에 관한 논의.....	29
(2) 성중촌 유형에 관한 논의.....	31
(3) 성중촌의 특징.....	32
2) 성중촌에 관련되는 서구도시 이론에 관한 논의.....	33
(1) 도시 스프롤 현상.....	33
(2) 도시 외곽구역.....	33

(3) 빈민굴.....	34
(4) 도시마을.....	34

제 3 장 성중촌의 형성과 변화

1. 인구유입으로 인한 인구구조 변화.....	36
1) 인구유입 현황.....	36
2) 인구 구조의 변화.....	41
2. 거주지 공간분포 변화.....	42
1) 거주지 공간분포 시기별 특성.....	42
(1) 집거의 시기(1978년~1990년대 초반).....	43
(2) 거주지 분포의 과도기(1990년대 초반~1990년대 중반).....	46
(3) 혼거 시기(1990년대 중반~현재).....	50
(4) 소 결.....	52
3. 음식점 공간분포 변화.....	52

제 4 장 고객 선호차이에 따른 주류와 비주류 음식문화의 등장

1. 각 지역 음식점에 포함된 타 지역 음식.....	58
2. 메뉴와 고객선호도와의 관계.....	62

제 5 장 성중촌 내에서 타협의 결과로 나타나는 지역 요리의 변화

1. 성중촌의 음식점에서 기존 지역 요리의 변화.....	69
1) 서남지역 요리.....	70
2) 화남지역 요리.....	74
2. 음식점에 유입된 타 지역 요리의 변화.....	80

3. 소 결.....	87
 제 6 장 결 론	
1. 연구의 요약과 결론.....	88
2. 연구의 한계점과 개선 가능성.....	91
 참고문헌.....	92
 부록 1: 설문지 중국어버전.....	98
 부록 2: 설문지 한국어버전.....	101
 Abstract.....	105

표 목 차

<표 1-1> 설문조사 응답자 일반적 사항.....	10
<표 2-1> 1994-2005년 성중촌에 관한 문헌의 연간 분포.....	31
<표 3-1> 선전시 뤼후구, 푸톈구, 난산구 성중촌 명칭.....	37
<표 3-2> 1999년 선전시 푸톈구 성중촌 거주인구.....	39
<표 3-3> 2010년 선전시 푸톈구 성중촌 거주인구.....	39
<표 4-2> 성중촌 내 지역별 음식점 통계.....	63
<표 4-3> 서남요리 음식점에서 타 지역 요리가 차지하는 비율..	63

<표 4-4> 각 지역 음식점에서 타 지역 요리가 차지하는 평균비율..	64
<표 5-1> 대표적인 사천요리에 대한 연구지역 거주민들의 선호도 순위.....	71
<표 5-2> 대표적인 화남요리에 대한 거주민들의 선호도 순위...	76
<표 5-3> 각 지역 음식점을 방문한 고객 중 타 지역 고객의 비율....	78
<표 5-4> 각 음식점을 방문한 고객의 지역출신 현황.....	82

그림 목차

<그림 1-1> 중국 광둥성 선전시 위치도.....	2
<그림 1-2> 선전시 푸톈구 샤사촌과 강샤촌 위치.....	7
<그림 1-3> 개별 면담 대상자 일반적 사항.....	9
<그림 1-4> 연구 흐름도.....	14
<그림 3-1> 1999~2010년 12년간 연구지역 임시인구와 상주인구 증가배수.....	40
<그림 3-2> 연구지역 임시인구와 상주인구 증가양상(1999~2010년).....	40
<그림 3-3> 푸톈구 성중촌에 유입된 타지 인구수.....	41
<그림 3-4> 기존집거지역에서 벗어난 이유.....	49
<그림 3-5> 조사 대상자의 이웃의 지역 출신 조사.....	51
<그림 3-6> 샤사촌 음식점 거리.....	54
<그림 3-7> 강샤촌 음식점 거리.....	54

<그림 3-8> 강사촌 음식점 분포도.....	56
<그림 3-9> 샤사촌 음식점 분포도.....	56
<그림 4-1> 샤사촌 동북 음식점 메뉴.....	58
<그림 4-2> 서남지역 음식점 메뉴.....	61
<그림 4-3> 하나의 서남요리 음식점 당 타 지역 요리가 기재된 평균개수.....	64
<그림 4-4> 각 지역 음식점에서 타 지역 요리의 구성.....	65
<그림 4-5> 연구지역의 모든 음식점 메뉴에서 타 지역요리가 차지하는 평균비율.....	66
<그림 4-6> 이주민들이 각 지역음식에 대한 선호도비율.....	67
<그림 5-1> 사천 후이귀러우.....	72
<그림 5-2> 화남요리 창편.....	77
<그림 5-3> 마파두부.....	81
<그림 5-4> 화남지역 음식점 메뉴.....	84
<그림 5-5> 서남지역 음식점 메뉴.....	84
<그림 5-6> 서남지역 음식점 고객들이 느끼는 마한 맛에 대한 선호도.....	85
<그림 5-7> 서남 음식점을 제외한 타 지역 음식점에서 마한 맛에 대한 비교.....	87

제 1 장 서 론

제 1 절 연구의 배경과 목적

최근 30년간 중국의 도시화는 하루가 다르게 빠른 속도로 진행되고 있다. 동시에 성중촌¹⁾ 문제가 각 도시화 과정에서 보편적으로 나타나고 있다. 보도에 따르면 각 지역마다 성중촌 문제를 제기한 도시는 100개가 넘는다. 성중촌 문제는 대도시에만 있는 것이 아니라 중소도시에도 많이 나타나고 있다. 특히 발전 속도가 빠른 동부 연안도시에서 많이 나타나고 있으며, 그 가운데에서도 개혁개방²⁾ 초기 경제 발전 수준이 높은 주강 삼각주경제권³⁾ 지역에서 성중촌 문제가 가장 많이 나타나고 있다. 이런 중국의 도시화 건설은 도시가 농촌을 둘러싼 운동이라고 할 수 있다. 도시화 과정에서 성중촌 문제의 변천은 농촌이 도시로 변화하는 일련의 복잡한 문제와 관련된다. 예를 들어 토지 사용 문제, 토지 소유권 문제, 사회조직과 관리 문제, 고유문화의 보호 문제, 경제구조와 정부체제 문제 등이 있다. 즉 성중촌 문제의 근원은 도시화 과정 중에 나타나는 농민의 이익 문제이고,

-
- 1) 성중촌은 도시화 발전에 농촌이 도시로 변해가는 과정에서 농업용지가 정부에 징용된 후에도 농민들이 원래 지역에서 거주하는 도시 속에 위치한 거주 지역을 말한다.
 - 2) 개혁개방(중국어 간체: 改革开放, 정체: 改革開放, 병음: gǎigé kāifàng)이란 중화인민공화국의 덩샤오핑의 지도 체제아래에서, 1978년 12월에 개최된 중국공산당 제 11기 중앙위원회 제 3 회 전체회의에서 제안되었고, 그 후 시작된 중국 국내 체제의 개혁 및 대외 개방정책을 말한다.
 - 3) 주강 삼각주(중국어: 珠江三角洲, 병음: Zhūjiāng Sānjiǎozhōu)는 중국의 주강 하구의 광저우, 홍콩, 마카오를 연결하는 삼각지대를 중심으로 하는 지역의 호칭을 말한다. 주강 델타(Pearl River Delta)(줄여서 PRD), 주강 델타 등의 다양한 명칭의 조합을 가지고 있다. 중국에서도 가장 인구가 밀집한 지역의 하나이다. 개혁개방 이후, 홍콩의 배후지로서 발전해, 홍콩뿐만 아니라 한국, 일본이나 대만의 기업 등도 진출하고 있다. 경제 특구로서 빨리 개방된 선전 외, 그 북쪽에 위치하는 둥관(東莞)에 PC·전기제품 등을 제조하는 외자 기업의 공장이 많이 진출해, 세계 우수한 제조업의 집적지로서 알려졌다.

도시화로 인한 대규모 인구 유입과 관련된다.

선전시⁴⁾는 중국 개혁개방에서 앞장선 도시이다. 짧은 시간에 선전시의 경제는 급격히 발전했고 도시화도 빠른 속도로 이루어 졌다. 30년의 시간을 거쳐 선전시는 작은 어촌으로부터 인구가 1000만 명이 넘는 세계적인 현대화 도시로 발전하였고 유입된 인구들은 대다수 성중촌에서 거주하게 되었다.

<그림 1-1> 중국 광둥성 선전시 위치도



4) 선전(심전, 중국어: 深圳, 병음: Shēnzhèn, 광둥어: Sam1 zan3)은 중화인민공화국 광둥성의 부성급시로서 면적은 2,050 km²이고 인구는 약 1000만명으로 1980년에 설치되었다. 이중 경제특구는 시내의 391.71 km²를 차지하고, 중국인이라도 출입 허가가 필요한 지역으로 중국에서 가장 먼저 개방한 경제 특별구역이다. 일인당 소득을 보면 홍콩과 마카오에 뒤이어서 소득이 높다. 2014년 선전시 일인당 국민 소득은 150,880위안(약24,336달러)으로 중국에서 세 번째로 높은 지역이다. 1979년 덩샤오핑은 인구 30만명의 농촌과 어촌이었던 곳을 특별 구역으로 지정하여 개혁과 개방의 실험을 수행하였고, 이는 중국 전체의 성공 모델이 되었다.

성중촌은 도시화 발전에 농촌이 도시로 변해가는 과정에서 농업용지가 정부에 징용된 후에도 농민들이 원래 지역에서 거주하는 도시 속에 위치한 원주민 거주 지역을 말한다. 선전시 성중촌은 신구촌이라 불리기도 하고 “지붕촌”이라 하기도 한다. 신구촌은 신촌과 구촌으로 나뉘게 된다. 선전 경제특별구 성립 초기 농민들은 자가소유 건물을 짓는 경우가 많았고, 정부가 도시발전을 위하여 대량의 농업용 토지를 사용하게 되었다. 이러한 배경 하에 농민들의 자가건물을 규범화하고 농업용 토지를 회수한 후 농민들의 경제적 이익을 위하여 구촌 근처에 새로운 구역을 확정하여 농민들에게 새로운 주택을 지어줌으로써 농촌집단 경제를 발전하게 하였다. 이렇게 새로 확정한 구역을 ‘신촌’이라고 하며 원래 촌민들이 거주했던 구역을 ‘구촌’이라고 부른다. 구촌은 사실상 촌민들과 주식회사⁵⁾의 자발적인 건설로 인하여 경관상으로 신촌과 별 차이가 없게 되었다. 하지만 구촌이라 불리는 이유는 첫째, 이 지역이 신촌으로 지정된 구역에 포함 되지 않기 때문이고, 두 번째는 정부의 규정에 의하면 구촌은 촌민 용지에 속하지 않기 때문이다. 즉 구촌 지역은 정부가 도시건설에서 사용하는 땅이라 볼 수 있다. 세 번째는 습관상 사람이 부르는 명칭이다. 구촌은 ‘성중촌’이라 불리지만 전통적인 농촌과는 완전히 다르다. 도시가 급격하게 발전하면서 그 범위가 무단히 커져갔고 대부분의 성중촌은 도시에 완전히 포위되었으며 일부분은 도시와 연결되었기 때문에 ‘성중촌’이라하였다. 현재 성중촌은 보편적으로 선전시 내부에 위치해 있고 심지어 야사촌⁶⁾과 강야촌⁷⁾ 같은 경우에는 땅 값이 가장 높은 도심에 위치하고 있다. 그리고 1992년에 선전시 정부에서 실행한 도시화 재건설 운동을 거쳐 도시 내에 위치한 성중촌의

5) 성중촌 촌민들로 이루어진 성중촌 관리기구. 성중촌의 정치, 경제, 건설, 치안 등 모든 것을 책임지는 집단 조직으로 성중촌 정부의 역할을 한다.

6) 선전시 푸톈구 서남부에 위치한 성중촌

7) 선전시 푸톈구 중심에 위치한 성중촌

행정관리, 경제관리권은 이미 농촌관리 체계에 속하지 않았으며 촌민들의 생활 방식도 도시화 되었다.

하지만 성중촌은 많은 측면에서 도시와 차이점이 있다. 성중촌의 사회경제구조 형식은 원래 농촌의 경제구조와는 크게 구별되지만 집단형 경제구조 형식은 계속 성중촌 주식회사의 형식으로 이어졌다. 그리고 성중촌의 관리체계는 도시와 큰 차이를 가지고 있다. 재조합을 통하여 성립된 성중촌 주식회사는 성중촌의 정치, 경제, 사회의 관리기관이다. 성중촌 촌민들은 대부분 농업생산 활동에서 벗어났지만 도시에서 취직하는 인원수는 많지 않고, 대부분 주택임대를 통해 경제적인 이익을 얻고 있다. 성중촌은 도시계획범위에 속하지 않기 때문에 성중촌 건물들은 대부분 촌민들이 자발적으로 지은 것이며 대부분 건물(주로 주택)들은 정부의 심사를 거치지 않은 불법건물이다. 성중촌 주변 주택들과 비교하면 성중촌의 집값이 많이 저렴하고, 교통도 편리하기 때문에 많은 사람들이 유입 되었다. 2010년 선전시 통계청 자료에 의하면 선전시의 불법건물은 30만 채나 되고 건축면적은 2억㎡에 달한다. 그리고 선전시 1200만 명 인구 중 성중촌에 거주하는 인구는 700만 명이며, 이는 선전시 인구의 58.3%를 차지한다(선전시 통계연보, 2010). 즉 반 이상의 인구가 성중촌에서 거주하고 있다.

성중촌에 유입된 각 지역 이주민을 보면 대부분 한족이지만 그들의 문화와 풍습은 많이 다르다. 특히, 음식문화와 언어문화에서 많은 차이점을 보이는데, 사용하는 언어를 보면 각 지역마다 사용하는 지방 방언이 있으며, 광동성과 복건성 방언 같은 경우에는 따로 학습하지 않으면 소통이 불가능할 정도로 많이 다르다. 음식문화도 마찬가지 이다. 지역마다 각자 음식의 조리법, 요리의 맛, 그리고 식자재 등 면에서 많은 차이를 보인다. 이렇게 다양한

측면에서 차이를 가지고 성중촌이라는 작은 공간 속에서 오랫동안 지내다 보면 각 지역의 문화가 서로 영향을 주고받으면서 변화가 일어나게 된다. 본 연구는 이중 가시적으로 가장 잘 드러나는 음식의 변화에 초점을 맞추기로 한다.

타지에서 유입된 새로운 인구 집단들이 새로운 거주 형성함에 따라 지역 음식이 변화하게 되는데, 이에 대한 학술적인 관심이 점차 늘어나고 있다. 지리학적 연구로 한정 지어 본다면, 대부분의 연구들은 주로 성중촌의 재건설, 성중촌 계획 그리고 경제적 특성을 밝히는 연구(譚剛, 2005; 李培林, 2002)와 성중촌의 각종 문제점들과 문화적인 특성을 밝히고자 하는 연구(李连如, 2001; 王德, 2001; 田欢, 2010)로 요약할 수 있다. 이러한 연구들은 그 동안 잘 알려지지 않았던 선전시 성중촌의 변화와 발전하는 모습을 학술적으로 밝혔다는 점에서 모두 중요한 의미를 갖는다.

그러나 이러한 연구들은 다음과 같은 문제점을 갖고 있다. 성중촌의 공간적인 분포를 확인하고 성중촌이 발전 변화하는 과정에서 생기는 경제적인 문제들의 해결방법에만 집중하여 성중촌 이주민들이 형성한 문화들 중에서 일상적으로 가장 많이 접촉하고, 지역 문화의 특징을 대표하는 음식문화 변화를 포착하는데 실패했다. 실제로, 30년 동안 발전과 변화를 거듭해오며, 경제와 건축경관뿐만 아니라 성중촌의 음식문화도 많은 변화를 가져왔다. 하지만 이런 변화를 가져오게 된 원인이나 과정, 그리고 새로운 음식문화를 형성하고 있는 지역의 특성에 대한 연구는 아직 미흡한 실정이다.

성중촌의 각 지역 음식문화는 오랜 시간의 상호작용으로 인해 많은 변화가 일어났고 지금도 지속적으로 진행되고 있지만 이러한 문화 변동에 대해 아직 많은 부분을 다루지 못하고 있다. 따라서, 본 연구는 중국 내에 이주민들이 모인 성중촌이라는 특정지역에서 일어나는 문화변동을 이해하기 위해 성중촌

거주민들의 일상생활과 가장 밀접한 음식문화 변화를 파악하고자 한다. 특히 성중촌 내 입지한 지역 음식점의 메뉴, 음식의 맛의 변화 원인과 현존 상태를 현장조사, 개별 면담, 설문조사 등의 방법을 통해 고찰하고자 한다. 이와 더불어 이런 변화의 원인과 이것이 지역에 미친 영향을 밝히고 그 의미를 분석하는 것을 목적으로 한다. 이 연구 목적을 달성하기 위해 본 연구에서는 아래와 같은 연구 가설을 설정하였다.

1. 성중촌 이주민의 거주 분포가 ‘집거’에서 ‘혼거’로 바뀔에 따라 성중촌 내 음식점의 공간분포도 ‘집거’에서 ‘혼거’로 변화 했을 것이다.
2. 성중촌의 이주자 음식문화에서도 주류문화와 비주류문화가 존재하는데 이 중 비주류문화는 생존을 위해 타 지역 음식문화를 받아들이는 협상전략적 운영방식을 택한다.

제 2 절 연구지역 및 연구범위

1) 연구지역

본 논문의 연구지역은 선전시 푸톈구의 도심에 위치한 샤사촌과 강샤촌이다. 선전시 푸톈구의 샤사촌과 강샤촌을 연구지역으로 선정하게 된 이유는 다음과 같다. 선전시는 원래 인구가 몇 만 명밖에 안 되는 작은 어촌들로 이루어진 평범한 지역이었다. 하지만 80년대부터 개혁개방을 통해 선전시의 농촌은 ‘하루아침’에 도시 속에 포위되었고, 농촌 도시화가

도시내부에서 이뤄짐에 따라 중국 다른 지역의 성중촌과는 다른 특징을 갖게 되었다. 첫째, 다른 지역의 성중촌은 도시가 확장 되면서 공간적으로 도시 속에 포함되거나 도시와 이어지지만 상태이지만, 선전시 성중촌은 공간적으로 처음부터 도시에 속하였기 때문에 농업용지가 정부에 징용되어 촌민들은 농업생산 활동에서 일찍 벗어나게 되었다. 둘째, 개혁개방이 진행되면서 대량의 타지 인구가 성중촌에 거주하여 다양한 문화배경을 가진 이주민들이 밀집 거주하는 새로운 거주 집단을 형성하였다.

이러한 특징을 가진 성중촌들 중에서 샤사촌과 강샤촌은 타지 이주민이 개방 초기부터 거주하게 된 지역으로서 성중촌 역사가 오래 되었고 각 지역 이주민의 문화가 오랫동안 융합되었다. 그리고 샤사촌과 강샤촌은 선전시의 가장 도심에 위치하여 교통이 편리할 뿐만 아니라 선전시의 CBD와 금융중심과 인접해있는 성중촌이기 때문에 인구밀도도 가장 높다.

<그림 1-2> 선전시 푸톈구 샤사촌과 강샤촌 위치



2) 연구대상

본 연구는 선전시 푸톈구 성중촌에 유입된 각 지역 이주민과 그 속에 존재한 음식점을 연구 대상으로 한다. 이주민의 출신지역과 나이, 성별, 민족에는 구분을 두지 않는다. 연구대상인 음식점에서 주로 음식점 메뉴판의 변화, 음식 맛의 변화를 중심으로 연구하였으며 원거주민의 풍속습관과 박물관, 도서관, 기념관, 촌 위원회와 같이 성중촌의 음식문화와 관련이 있거나 음식문화의 변화과정을 알 수 있는 경우도 연구 대상으로 포함시켰다.

제 3 절 연구방법

연구의 방법은 크게 세 부분으로 나뉜다.

첫째, 성중촌과 관련된 선행연구를 통해 도시화 과정에서 성중촌의 변화와 거주민들의 생활과 문화에 변화를 주는 요소를 파악하며, 선행연구의 한계점을 토출한다. 그리고 문화변동에 관한 선행연구를 통해 사회문화변동의 과정과 요소를 파악한다.

둘째, 통계자료의 획득과 분석이다. 연구에서 사용하는 통계자료는 크게 두 가지로 나뉜다. 먼저 선전시 행정구별 통계연보와 선전시 통계연보를 통해 근30년간 타지에서 선전시로 유입된 인구현황을 살펴보고, 성중촌에 유입된 인구와 각 지역 인구의 비율을 파악한다. 한편, 음식문화를 대표하는 음식점 개수나 변화에 대한 데이터는 선전시 통계자료를 통해 파악하기 어려워 이 부분에 대해서는 현지조사와 성중촌 위원회 관계자의 면담을 통해 보충했다.

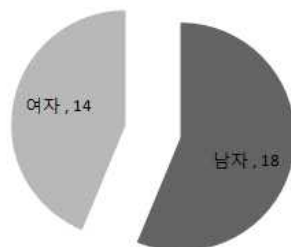
셋째, 각 성중촌의 주요 위원회 관계자와 거주민 그리고 관련 인물을 대상으로 개별 면담과 설문조사를 진행하였다. 성중촌 위원회 관계자는 주로

성중촌의 부동산 재건설을 책임지는 부서의 관계자를 찾아 면담을 했고, 면담에서는 성중촌의 이주민 거주 공간분포 변화 과정과 음식점의 공간변화과정, 현존 상태를 파악하였다. 그리고 이주민에 대한 개별 면담과 설문조사를 통해 성중촌 거주민의 이웃 출신상황, 각 지역 음식점의 요리에 대한 선호도와 사천 요리 중에서의 선호도, 그리고 마한 맛에 대한 선호도 등을 파악하여 음식점에서 타 지역 요리의 포함여부와 음식의 맛이 변화하는 원인과 고객의 선호도와의 관계를 분석하였다.

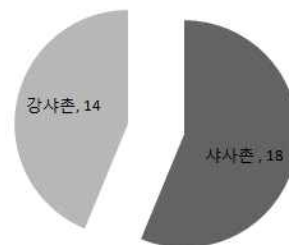
<그림 1-3> 개별 면담 대상자 일반적 사항(단위: 명)

개별면담 대상자: 총32명

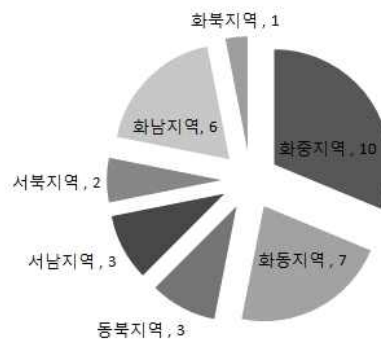
남녀비율



거주지역



출신지역



위의 그림은 개별 면담 대상자 일반적 사항이다. 총 32명을 개별 면담하였다. 그 중 여자는 14명, 남자는 18명이고, 거주지역은 강사촌 14명, 샤사촌에 18명이다. 출신지역을 보면 화중지역 10명, 화동지역 7명, 화남지역 6명, 동북과 서남지역은 3명, 서북지역 2명, 화북지역 출신은 1명이다.

<표 1-1> 설문조사 응답자 일반적 사항(응답자 총수:162명)

내용	설문구성	인수(명)	비율 (%)
성별	남	84	52%
	녀	78	48%
연령	18세 이하	23	14%
	18~30	98	60%
	30~40	32	20%
	40 이상	9	6%
학력	고등학교 이하	25	15%
	고등학교 졸업	44	27%
	대학졸업	85	52%
	대학이상	8	5%
출신지역	동북지역	17	10%
	화북지역	16	10%
	화중지역	35	22%
	서북지역	12	7%
	화동지역	33	20%
	서남지역	27	17%
	화남지역	22	14%
거주기간	6개월 이하	80	49%
	6개월~2년	57	35%
	2년~5년	21	13%
	5년 이상	4	2%

위의 표는 설문조사 응답자 일반적 사항이다. 총 162명이 설문에 응답했다. 그 중 남자 52%, 여자 48%이다. 연령을 보면 18세 이하가 14%, 18~30세가 60%, 30~40세가 20%이며, 40세 이상은 6%밖에 되지 않는다. 그 원인은 선전시는 새로 개발된 계획도시이기 때문에 대다수는 타지에서 유입된 이주민이고, 그 중에서도 18~50세 사이 인구가 86%(선전시 제6차 인구조사자료, 2012)를 차지하는 인구구조의 특징을 가지고 있기 때문이다. 학력은 고등학교 이하가 15%, 고등학교 졸업은 27%, 대학졸업은 52%, 대학이상 5%이다. 출신지역을 보면 동북지역 10%, 화북지역 10%, 화중지역 22%, 서북지역 7%, 화도이역 20%, 서남지역 17%, 화남지역 14%로 분배되었다. 거주기간을 보면 6개월 이하의 임시인구가 가장 많은 49%를 차지하였고, 6개월~2년 사이는 35%, 2년~5년은 13%, 5년 이상은 4%로 나타났다.

제 4 절 논문의 구성

본 논문의 구성은 다음과 같다.

2장에서는 문화변동에 대한 기존 논의와 성중촌에 관한 선행 연구를 검토하고 이 선행 연구들이 갖는 한계점을 도출한다. 구체적으로, 기존의 연구는 성중촌에서 나타나는 경제적인 문제점들과 이런 문제점을 해결하는데 치중하는 경향을 보이고 있으며, 성중촌 문화의 변화를 도시가 발전하면서 진행되는 당연한 현상으로만 생각함으로써 성중촌의 음식과 언어문화의 발전변화 과정과 변화 원인, 현존 상태에 관해서는 포착해내지 못하였다.

3장에서는 선전시 성중촌 인구유입 역사와 현황에 대한 통계자료를

정리하고 개별면담을 통해 성중촌 거주민의 거주 공간분포 변화 과정을 파악하도록 한다. 이는 단순히 연구지역의 인구유입에 대하여 개괄하는 것과 거주 공간분포의 변화를 알아 가는데 그치는 것이 아니며 다음의 두가지 측면에서 의미를 갖는다.

첫째, 현재 성중촌의 음식문화는 현지 문화와 유입된 타지문화가 오랫동안 융합하여 이루어진 지역문화이므로 현재 성중촌 음식문화의 형성 원인과 특성을 파악하기 위해서는 인구유입역사를 살펴볼 필요가 있다.

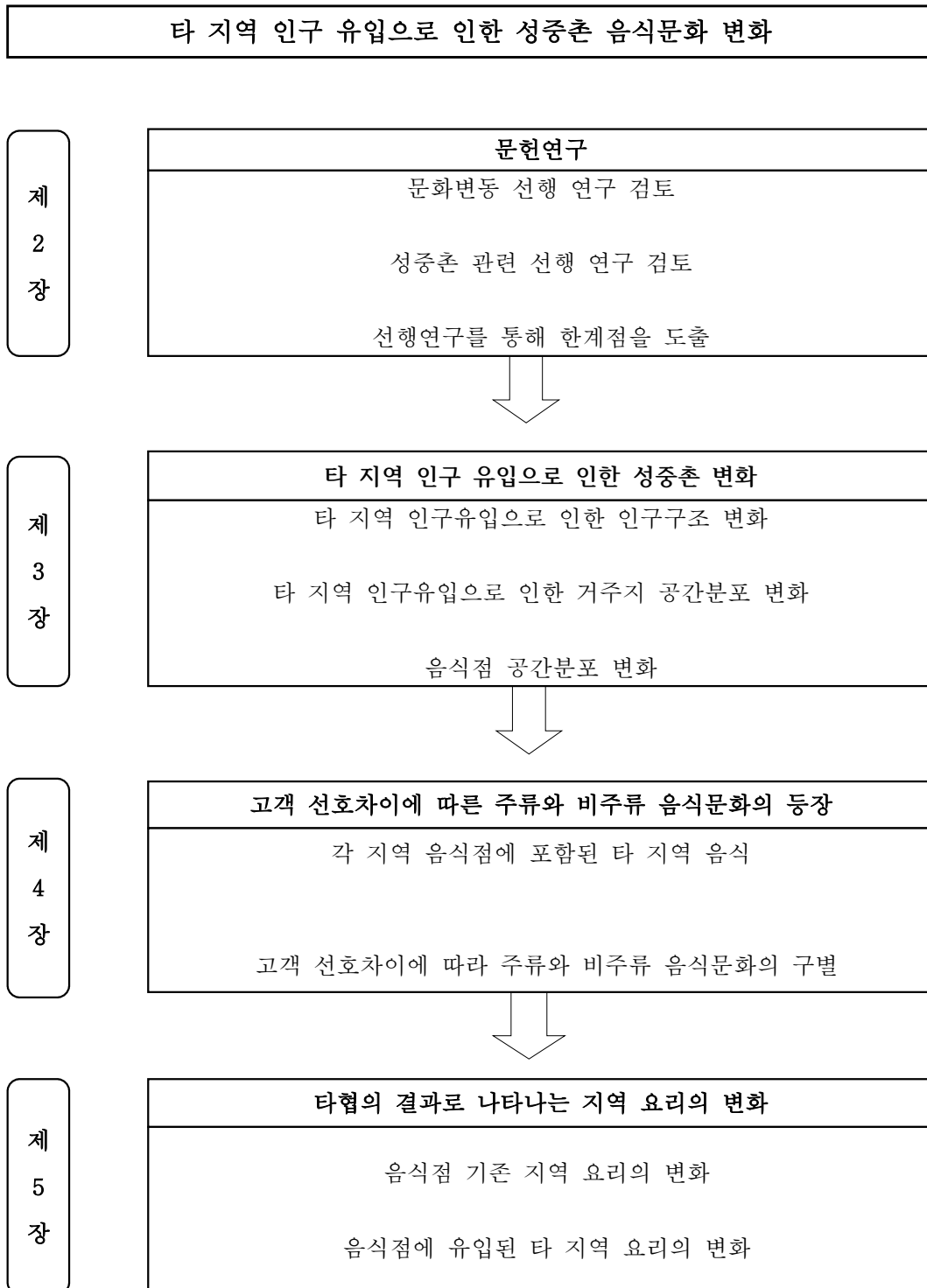
둘째, 성중촌 거주민의 거주 공간분포 변화과정을 통하여 각 지역 거주민의 거주 이동 원인을 파악할 수 있으며, 이 결과는 음식점의 공간분포 또는 음식점의 요리에 미치는 영향을 분석하는 기반이 될 수 있다.

4장에서는 고객들의 선호에 따른 성중촌 내 주류와 비주류 음식문화의 등장을 다룬다. 우선 각 지역 음식점의 메뉴판 내용을 통해 다른 지역 요리가 유입된 상황을 파악한다. 구체적으로는 음식점 메뉴판에서 타 지역 요리가 차지하는 비율, 그리고 음식점 메뉴 중 각 지역 요리의 비율을 통하여 타 지역 요리가 성중촌 음식점에서 차지하는 순위를 파악하고, 설문조사로 파악된 거주민의 선호도와 비교하여 그 관계를 살핀다. 그리고 음식점 운영자들이 타 지역 요리를 메뉴에 포함한 이유에 대하여 분석한다.

5장에서는 4장의 결과를 바탕으로 성중촌 내에서 생존을 위한 타협 결과로 각 지역 요리의 맛이 변화하는 현상을 다룬다. 음식점에서 본래 지역 음식과 타 지역 음식 중에서 가장 대표적인 요리를 사례로 요리의 맛, 식자재 등 두 가지 측면으로 설문조사와 개별 면담을 진행하여 요리의 맛과 형태에 변화가

있는지를 살펴보았다. 본래 지역 음식은 고객 선호도가 가장 높은 요리를 선택하여 설문을 진행하였고, 타 지역 요리는 ‘마파두부’(麻婆豆腐)라는 전형적인 서남지역의 요리이자 가장 많은 음식점에 보급이 된 음식을 사례로 연구를 진행하여 각 음식점에서 요리의 변화 현황과 그 원인을 밝히려 하였다. 이를 정리하면 <그림 1-2>과 같다.

<그림 1-4> 연구 흐름도



제 2 장 문헌연구

제 1 절 음식지리와 문화변동에 관한 논의

1) 음식지리에 관한 논의

음식을 직접적으로 연구하는 경향을 지닌 선행연구는 식품영양학과 문화인류학 등의 일부 인접분야에서만 뚜렷하게 나타났다. 반면에 지리학에서는 음식을 본격적으로 연구 대상으로 이용한 사례가 적었다.

(1) 인접분야의 연구

식품영양학은 타 학문에 비하여 음식 및 지역음식에 대한 연구가 활발하게 이뤄지고 있다. 식품영양학적 접근은 크게 세 방식으로 구분할 수 있다.

첫째, 지역음식의 지역적 특징을 소개하는 연구이다. ‘부산의 전통, 지역음식의 현황 고찰’(신애숙, 2002), ‘제주도 지역음식의 현황과 전망’(오영주 외, 2001), ‘함경도지역 지역음식’(한정혜 외, 2001) ‘남해군의 전통 향토 음식 발굴 및 전승에 관한 연구’(김정숙 · 김상애, 2007)등을 들 수 있는데 다양한 지역음식을 지역별로 소개하고 있다.

특히 전라도 음식의 지역적 특징을 소개하고 있는 연구로는 조재선(1989), 신미경(2001)등을 들 수 있다. 이러한 연구들은 실증적이기 보다는 사람들의 일반적인 관념에 기반하여 지역음식의 특징들을 정리하고 있는 경향을 보이고 있다. 조재선(1989)은 맛 기행 형태로 지역음식의 특징을 기술하였고, 신미경(2001)은 전라도의 지역음식이 발달한 이유와 그 특징을 설명하였다.

둘째, 지역음식을 선정하기 위하여 지역음식을 발굴해 내는 연구이다. 이 분

야에서 농촌진흥청 자원개발연구소는 1996년 573종의 지역음식을 발굴하여 원부재료와 조리방법 등을 책자로 소개하였으며, 2013년 현재까지 3,250여 종의 지역음식에 대한 데이터베이스를 구축하고 지속적으로 연구하고 있다.⁸⁾ 연구지역과 관련된 연구는 보성군의 지역음식을 살펴보고 있는 연구가 있다. 이 연구에서 보성군의 주요향토 음식을 우렁탕, 전어회, 양탕, 추어탕, 짬뽕어탕, 우렁회, 바지락회, 차가루양갱, 꼬막정식, 감식초, 강하주, 고춧잎장아찌, 다슬기, 된장국(대사리국) 다식, 두부, 막장, 집장, 매실식초, 메밀묵, 모래무지감자찜, 무밥, 보리비빔밥, 보릿잎시루떡, 우무콩물,(우무콩국), 호박잎국 등으로 파악하였다. 특히 회천면은 전어회, 바지락회, 키조개 음식이 조성면과 별교읍은 짬뽕어탕, 장어구이, 꼬막정식 등이 발달하였음을 설명하고 있다(이선호 외, 2010).

셋째, 지역음식 인지도 및 이용실태와 관련된 연구이다. 이러한 주제의 연구들은 대체로 통계학적 방법을 사용하고 있다. 지역음식점에 대한 실증적인 연구를 통하여 지역음식에 대한 정보는 대체로 구전정보에 의존한다는 점을 밝히고 있다(김철호 외, 2011). 유사하게는, 원주시민과 원주에 거주하는 조리인을 대상으로 지역음식에 대한 인식조사를 실시한 연구가 있다(한경선 송병춘, 2003).

문화인류학, 민속학, 역사학에서는 성격이 다른 음식에 대한 연구가 실시되고 있다. 따라서 각 관점과 관련된 선행연구를 살펴보면 다음과 같다. 첫째, 문화인류학적 관점의 연구들은 문화생태학적 연구와 경향성을 같이 한다. Levi-struss(1964)는 음식과 요리의 민속지적 방법을 통한 구조주의적 분석을 통해 낯것과 익힌 것, 신선한 것과 부패한 것 등의 대립을 자연과 문화의 대립으로 파악하였다. 또한 음식의 삼각형을 제시하고, 음식가공의 최종 단계는 “썩힌 것”으로 분석하고 있다. Harris(1985)는 과학적으로 인류의 식생활

8) <http://koreanfood.rda.go.kr/> 농진청에서 운영하는 사이트로 농식품 종합정보시스템을 제공하고 있다.

을 설명하고, 환경에 적응하는 모습을 밝혔다. 특히나 우리의 눈에 기이하게 보이는 음식문화를 각문화의 생태학적 조건에서 최대한 적응한 결과임을 분석하고 있어, 각 문화에 대한 존중과 이해가 필요함을 역설하고 있다.

둘째, 한국 음식문화연구에서 문화인류학자의 연구는 90년대 후반부터 점차 증가하는 경향을 띠는데 대표적인 학자로 김광익, 황익주, 주영하 등의 연구가 있다. 김광익(1994)은 음식을 생산과 소비에 관련된 의미 파악에 주력하였고, 황익주(1994)는 춘천을 사례로 춘천닭갈비가 지역음식으로 구축되어지는 과정과 그 의미에 대해 분석하였다. 이와 유사한 논의로는 마포고기요리를 사례로 만들어지는 지역음식이 담고 있는 복잡한 양상과 과정을 추적한 논문 등이 있다(이지혜, 2011). 주영하는 음식에 관한 많은 단행본 논문을 저술했다. 특히 주영하(2011)는 지역음식이라는 담론의 구축과정에 대하여 세밀하게 접근하고 있다.

한국의 음식문화에 대한 연구는 아니지만, 음식과 관련된 정체성 연구로는 ‘퀵 맥주의 정체성 형성과정’이 있다(조관연, 2005). 퀵 맥주가 지역적 정체성을 갖게 된 것은 이차대전 이후 독일에서 불고 있던 향토주의와 퀵 맥주회사들의 적극적인 판매 전략에 주로 기인하고 있다고 파악하였다. 그러나 수용자들의 동의와 협조가 없었다면 퀵 맥주는 지역적 정체성을 획득하지 못했을 것이며, 퀵 맥주 시민들이 ‘퀵 맥주’ 소비를 받아들인 것은 이를 통해 과거의 화려했던 자신들의 역사와 전통 뿐만 아니라 다른 경쟁 대도시들에 맞서는 자신들의 문화적 정체성을 확립하고 싶어 했기 때문이라고 설명하고 있다. 또 다른 문화인류학자로 윤형숙(2008)은 ‘홍어요리의 상품화와 전라도의 지역 정체성’에서 홍어가 전라도의 정체성을 대변하는 음식으로 발전하는 과정을 추적하고 있다.

다음은 민속학적 관점이다. 민속학자 또한 지역음식에 관심을 가졌다. 강원도의 자연환경에 따른 산출식품과 지역음식(일상식)을 알아보고 통과의례음

식, 명절과 시절음식, 민속행사와 음식, 축제 속의 민속제의와 제물 등으로 강원도 민속과 지역음식의 관련성을 살펴본 연구가 있다(윤덕인, 2006). 이영진(2008)은 ‘지역음식의 개념과 조사연구과제’에서 지역음식을 대상으로 수행할 수 있는 다양한 연구관점을 제시하였다. 즉 통시적관점, 공시적관점, 문화지리학적관점, 문화생태학적 관점을 제안하였다. 이러한 연구관점을 통하여 학제적 관점의 필요성과 함께, 지역음식의 분포권 설정 및 지도화에 문화지리적 관점과, 문화생태학적 관점이 필요함을 역설하였다.

사학자들은 음식 자체에 대한 관심이 다른 학문 분야보다 적다. 하지만 고 문헌을 통하여 지역음식에 대하여 연구하였다. 일례로 강원도의 지역음식인 메밀음식을 역사적으로 분석하고 있다(정현숙, 2003).

Montanari(1995)는 유럽의 음식문화를 시계열적으로 접근하고 있다. 특별한 음식의 궤적을 추적하기보다는, 음식을 둘러싼 여러 측면들(경제, 사회, 정치, 문화)의 관계를 분석하였다. 음식은 일상적인 생존의 확보문제로 인간이 직면한 필연적인 요구이면서 또한 쾌락의 원천이라고 분석하고, 이 양 극단 사이에 권력 관계와 사회적 불평등이 큰 영향을 미치는 난해하고 복잡한 역사가 전개된다고 파악하였다. 이를 기근과 풍요의 반복 속의 음식을 둘러싼 역사 전개를 설명하고 있다. 즉 음식문화가 다른 역사들을 결정하며 또 다른 역사들의 결정을 받는 관계적 입장에서 설명하고 있다. 이러한 접근은 거시적으로 역사의 흐름을 이해하는데 좋은 견해가 되지만, 각 지역의 지역성을 세밀하게 반영하지는 못하였다.

최근 관광산업에 관한 관심이 제고되면서 지역음식 자원을 관광상품화하기 위해서 관광레저학, 호텔경영학분야 등에서 연구가 실시되었다. ‘지역음식 개발 및 관광상품화 방안’에 관한 연구(권세정 외, 2004)는 지역음식을 마케팅 전략으로 보고, 새로운 관광 상품으로 개발하여 상품화시키는 데 목적을 두고 있다. 다만 이 연구의 대부분이 지역음식의 지역적 차별성을 파악하지는

못하는 점에서 한계를 보이고 있다.

통계적 분석도 활발하게 이뤄지고 있다. 광주 전남지역의 지역음식을 활성화하기 위한 인지도와 선호도를 통계적으로 분석하였다(이승익, 2012). 연구영역도 점차 확대되고 있다. 지역음식이 지역에 대한 애착심과 자긍심에 미치는 영향을 검증하기 위하여 지역음식의 신뢰성과 지역음식의 개발에 관한 변수를 독립변수로 지역에 대한 애착심을 종속변수로 하여 다중회귀분석을 실시하였다.

(2) 지리학적 관점의 연구

지리학 관점에서 ‘음식’ 및 ‘음식문화’를 연구들은 다음과 같다.

먼저, 김연옥(1985)은 ‘한국의 기후와 문화: 한국 기후의 문화 역사적 연구’를 통해 인간생활 중 가장 기본이 되고 중요한 것은 식생활이며, 식생활에 필요한 산물을 만드는 농업은 모든 산업 중에서 가장 기후적인 요인에 지배되는 산업이라고 보았다. 기후에 따른 작물한계를 파악하였으며, 세시음식 등을 파악하고 있다. 특히 우리나라의 대표적 음식인 김치를 사례로 들어 기온이 낮은 북부 지방과 기온이 높은 남부 지방에서는 김장철도 달라지고 지방에 따라 소금 간이나 매운 간도 달라진다고 설명하였으며, 서리나 기온의 하강은 배추의 수확에 크게 타격을 주므로 남쪽에서 북쪽으로 갈수록 김장철은 일찍 시작된다는 사실도 설명하였다. 또한 식생활의 지역차 또한 파악하였다 특히 주식의 유형을 네 가지 유형으로 구분하였으며, 이 유형에 따른 각 도별 차이를 분석하고 있다. 즉 기후에 의해 음식문화가 달라지고 있음을 설명하고 있다. 한홍렬(2001)은 산지 해안 및 평야 토질 기후 등에 의해서 우리나라의 음식의 지역성이 나타나고 있음을 설명하고 있다. 지역별로 다양한 음식들을 소개하고 있으나, 왜 그러한 음식이 발달하였는지에 관해서는 명확하게 설명하지 않았다. 최근에는 음식을 주제로 지리학과 타학문과의 학제 간 연구도

실시되었다. ‘섬진강권 역사문화지도’에서 대해 식품영양학과와 지리학자가 공동연구를 수행한 사례가 있는데, 이 연구에서는 섬진강유역권의 특산물의 공간적 분포를 파악하고 분포의 특징을 기술하고 있다(김정옥 외 2013).

국외연구 또한 국내학과와 유사하게 지리학적으로 음식을 연구한 경우는 적다(Shortridge, 2003b). 그 중 Simoons(1994)는 문화사적 및 지리적 방법을 통해 세계 각 지역의 다양한 육식에 대한 금기를 정리하였다. 식량이 될 수 있는 자격은 단순히 영양분을 포함하고 있고 먹을 수 있다는 사실에 의거하지 않고, 각 집단의 문화 코드에 적합한 경우에만 선택된다고 보았다. 음식은 이 데올로기, 경제, 환경, 종교, 관습, 신분제도, 전통 등 여러 측면이 복합적으로 관련되어 있다고 설명하고 있다. Bell과 Valetine(1997) 또한 음식문제에 관한 연구를 수행하였는데, 정체성 형성에서 공간과 장소의 중요성을 입증하는 음식의 사례를 제시하였다. 지리적 음식소비를 공간스케일에 따라 몸에서 집, 공동체, 도시, 지역, 국가, 전세계로 확장시켰다. 또한 음식소비의 사회문화적 미를 물질소비 요리 먹기, 의례와 에티켓, 음식 기술 그리고 음식미디어(TV 라디오 음식프로그램, 음식매거진, 광고)를 분석하였다. Bell과 Valetine은 인접학문인 문화인류학과 사회학 문화읽기의 음식소비 뿐만 아니라, 가정 내의 음식 소비 실천의 실증적 연구를 통해 음식과 지리와의 관계를 표현하고 있다. 즉 지리학적으로 음식소비를 관찰하면서 장소정체성을 구성하는 음식의 역할을 탐구했다. 또 다른 연구로는, 앞서 살펴본 그레이트 플레인즈 지역의 음식 특징을 설명한 연구가 있다(Shortridge, 2003). 또한, 글로벌화와 관련하여 음식의 변화에 대한 관심도 나타나고 있다. 글로벌 패러독스의 한 사례로서, 음식을 설명하면서, 음식 속에서는 문화적 다양성과 동질성이 동시에 형성될 수 있음을 설명한 연구도 있다. 1960년대 이후 글로벌화와 그리고 이주의 확장은 미국 슈퍼마켓과 식당에서 식품의 선택에 영향을 미쳤다. 미국과 전 세계의 음식소비가 패스트푸드와 반조리 식품의 확산을 통하여 빠르

게 균질화 되어가고 있음을 설명하고, 글로벌 상품사슬 아래에서 똑같은 먹거리를 공급받음으로서 그들의 음식 범주를 1965년부터 2005년까지 확산시켜가고 있음을 설명하고 있다.

또한 아시아인과 라틴계의 이주는 새로운 음식에 대한 요구와 그들의 음식문화의 변형을 가져왔으나, 새로운 음식들은 자연적으로 친밀한 형태로 변형되어 낯설었던 음식도 받아들이고 있음을 설명하고 있다.

이러한 음식의 글로벌화로 인한 혼란을 극복하기 위해 음식문화에서 음식의 진정성을 찾기 위한 노력을 하고 있다는 점을 설명한다. 즉 진정한 중국음식을 먹기 위해 중국에서 실제 먹고 있는 음식과 유사하게 조리된 음식을 선호한다는 것이다. 하지만, 진정성에 대한 요구 또한 가능한 글로벌 교역을 이용하고 있음을 설명하고 있다. 즉 재료를 직접 중국에서 공수하는 것이다. 이러한 모든 요소가 음식선택을 확장시키고, 또 한편으로는 식습관을 균질화 시켜가고 있으며, 다양성 속에 동질성이 더욱 더 강해지고 있음을 설명하고 있다 (Jayasanker, 2008). 이러한 연구는 현재의 글로벌화 상황에서 음식문화의 역동성과 그 변화상황에 대해 세밀하게 접근하고 있다고 할 수 있다.

이러한 지리학의 연구 내용을 종합해볼 때 음식에 대한 지리학적 중요성이 대체로 공유되고 있고 이에 따라 다양한 연구도 존재하였음을 살펴볼 수 있었다. 하지만 음식을 본격적으로 연구주제로 삼은 경우가 중국 연구에서는 부족한 실정이다. 특히 중국의 미시 지역의 지역별 음식의 특징과 그 변화에 대하여 본격적으로 분석한 음식지리적 관점의 사례연구가 부족함을 알 수 있다.

2) 문화변동에 관한 논의

(1) 문화에 관한 논의

문화 연구에서 진화론 학파는 인류 사회문화의 기원과 발전과정에 관심을

가지고 있다. 그들은 인류의 사회문화는 생물계와 같이 간단한 단계에서 복잡한 단계로, 초보적인 단계에서 고급적인 단계 과정으로 진화한다고 주장하고 있다. 그리고 인류심리의 일관성을 가설로 출발하여, 이러한 규칙을 문화의 보편적인 발전 규칙으로 주장하고 있다(McKinnon, 2010). H.Spencer는 인류사회와 모든 생물은 자연선택의 원칙 하에서 간단한 형식에서 복잡한 형식으로 진화한다고 했다. 각종 문화는 같은 시대에 처해있지 않고, 같은 시대에 존재한 문화도 발전 단계는 같지 않지만 결국은 모두 같은 발전 단계를 따를 것이고 이를 넘어설 수 없다(McKinnon, 2010). E.B.Tylor는 처음으로 과학적인 임의에서 문화에 대한 정의를 내렸고, 인류 심리의 일관성과 생활환경의 상사성(相似性)으로 문화발전의 단일성을 설명하였다(Upadhyay, Vijay S; Pandey, Gaya, 1993). E.B.Tylor는 문화발전의 두 가지 원칙, 문화의 공통성과 문화발전의 단계성을 제시하였다. 인류의 문화는 그들이 생존하는 지구와 같이 계층이 분명하고, 앞뒤로 맞물리며, 서열이 일치하다고 인식하고 있다. 그는 또 문화진화를 세 가지 단계로 구분하였다. 첫째, 원시적인 수렵과 채집 단계, 둘째, 야만적으로 동물을 길들이고 식물재배를 특징으로 하는 단계, 셋째, 문명한 예술을 발단으로 하는 단계이다. 세계문화의 형식은 천차만별이지만 반드시 위의 세 가지 단계를 거친다고 하였다(Upadhyay, Vijay S; Pandey, Gaya, 1993).

하지만 19세기 말기에 전파론 학파에서 공간적으로 인류의 문화를 연구하고자 주장하였고, 인류문화의 상사성(相似性)은 문화전파로 해석할 수 있다고 하였다. 매개 문화는 하나의 발원지에서 발단했고, 문화적인 교섭과 전파를 통하여 확산되고, 모든 인류의 문화역사는 근본적으로 문화의 전파로 이루어진 것이다. 그러므로 몇 개의 공통적인 문화적 특징 혹은 요소에 근거하여 문화를 구분할 수 있다(Simonton, D.K, 1994). 역사 전파학파의 창시자인 독일 인류지리학의 창립자인 F.Ratzel은 지리적인 측면에서 인류가 지면에서 분포

와 문화발전을 묘사하는 그림집을 편성하려고 시도했고, 문화요소의 분포를 지도에 그리고, 이러한 문화요소가 분포된 구체적인 범위를 분석하였다. 그는 인류 물건의 형태나 형식에서 나타나는 특징의 상사성은 필연코 같은 발원지에서 온 것이고, 인류의 천이에 인해 전파가 되었기 때문에 그런 특징을 발견한 지역까지 확산이 된 것으로 주장하고 있다. 그는 또 자연조건에 의해 조성된 각 민족 간의 차이는 전파와 연결에 의해 점차적으로 사라질 것이라고 주장하고 있다(Wanklyn, Harriet, 1961). 그 뒤를 이어 그의 학생 L.Frobenius는 문화를 유기체로 보고, 문화는 모든 물체와 같이 탄생, 동년, 성년, 노년기 그리고 결국 없어지는 과정을 경과할 것이라고 주장하였다. 문화는 자연조건에서 탄생이 되고, 그는 근본적으로 이동을 할 수 없기 때문에 사람한테 의존하여야 하며, 모든 문화의 전파과정은 사람에 의한 문화의 운반이라고 주장하고 있다. L.Frobenius는 처음으로 ‘문화권’이라는 개념을 제시하였고, 또한 인류문화발전을 연구하는 것을 방법론의 기초로 보고 있다(Gaillard, Gérald, 2004). 문화권은 하나의 공간적인 범위이고, 이러한 공간 속에 서로 연관성이 있는 문화군과 문화집단이 분포되어 있다. 매개 문화권은 모두 일련의 물질문화적 특징이 있고, 지리공간에서 보면 문화집단이 문화권이라고 했다(Gaillard, Gérald, 2004). F.Graebner은 진일보로 ‘문화권’에 대하여 체계적인 논술을 하였다. 그가 보기에 세계문화의 역사는 몇 개의 문화권의 조합하여 세계적인 범위 내에서 이동한 역사라고 하였고, 세계상의 같은 문화적인 현상은 필연코 같은 문화권에서 발원한 것이라고 주장한다(Gaillard, Gérald, 2004).

미국에서는 보아즈(F.Boas)파의 역사적 특수주의가 주장되었다. 이학파의 창시자인 F.Boas는 문화는 상호연관되는 부분으로 연결된 계통이라고 하였다. 매 하나의 문화요소를 전반적인 문화에서 살펴야 하며, 전체에서 문화를 파악하여야 한다. 전파론에 대하여 그는 전파는 문화 교섭의 필연적인 결과가 아

니고, 사람들은 교섭하는 문화마다 모두 관심을 갖고 받아들이려고 하는 것은 아니며, 문화가 한 지역에서 다른 지역으로 전파되는 과정에서 원래의 모습과 형태는 변하게 된다고 설명하였다. 때문에 한 민족의 문화를 연구하려면 응당 유한된 역사지리 범위 내에 집중을 해야 하며, 또한 물질환경, 주변문화 그리고 문화의 각 측면에 복잡한 심리적인 연결 등 관계에 집중을 해야 한다고 주장하였다(Smith, W.D, 1991). F.Boas의 연구에 이어 A.L.Kroeber은 이론을 발전시켜 문화발전은 자연환경으로부터 영향을 받지만 문화자체의 작용에 의하여 결정된다고 주장하였다.

B.Malinowski은 문화기능주의의 관점으로 문화는 인류의 세 가지 욕구에 대한 종합체라고 하였다. 첫 번째는 생물적 의미에서 인류의 생존문제에 대한 만족이며, 두 번째는 첫 번째 욕구를 만족시키기 위하여 해결해야할 사회적인 협력문제, 세 번째는 마음의 안전감, 사회의 조화로움, 법률, 종교, 미신, 신화 등에 대한 욕구이다(Firth, Raymond, 1960). 그는 문화는 사실상 인류의 욕구를 만족시키는 수단이고 일종의 물질이며 태도와 행동체계라고 주장하였다. 문화는 하나의 전체이고 그 중에서 각종 조직은 상호의존한다. 또한 문화는 인류의 욕구를 만족시키는 과정에서 새로운 요구를 만들어내고, 새로운 요구에 따라 또 새로운 문화수단이 나타나게 하며, 이는 인류가 진보할 수 있는 기반이 된다(Firth, Raymond, 1960).

문화와 인격학과에서는 문화는 개성이라고 주장한다. 이 학파는 전체에서 일종의 문화특징을 연구하는 것을 중점으로 한다. 모든 문화는 내부적으로 다양성을 가지며, 일정한 모식 혹은 다른 문화와 다른 문화와 다른 특징을 가지게 되고, 이런 특징을 민족정신이라고 한다. L.Linton은 문화의 상징은 개체의 인격과 이러한 인격사이의 상호작용에 의해 결정된다고 주장하기도 하였다(Firth, Raymond, 1960).

이러한 이론에 대한 연구는 1940년대까지 계속되었다가 이들의 논리 속에

서 문화의 변동을 간과한 문제점이 도출되면서 1940년대의 미국 인류학자들은 다시 진화론에 새로운 관심을 두게 되었는데 이것이 바로 신진화론이다. L.A.White는 문화를 하나의 부호로 본다. 문화는 자체의 조직원칙과 운동규율이 있는 자아생산, 자아운영, 자아 발전하는 독립체계이다. 문화를 기술체계, 사회체계와 사상의식체계 등의 세 가지 체계로 구분하고, 기술체계를 문화의 기초적지위에 처하게 하였다. 문화진화의 동력은 에너지이기 때문에 인류가 이용할 수 있는 에너지가 많을수록 문화의 발전단계는 높아진다(한상복, 1985). J.H.Steward는 White의 주장과 같이 문화연구의 임무는 시간의 흐름에 따라 나타나는 세계문화발전의 규율을 찾아내는 것이라고 주장한다(전경수, 1988).

(2) 음식문화 변동에 관한 논의

문화인류학에서 문화변동의 개념은 문화접변 또는 변용(Acculturation)이라고 할 수 있다. 문화변용 또는 문화접변(Berry 1980 ; 조규익 2008, 10-26)은 상이한 문화를 가진 개인들로 구성된 집단이 계속 직접적으로 접촉함으로써 인해서 발생하는, 양 집단이 가지고 있던 원래의 문화에 변화를 일으키는 현상이다(최길성 2011, 52 ; 조규익 2008, 10). 문화의 종족성(Ethnicity)을 특징지우는 경계(boundaries)는 타집단과의 만남을 통하여 서로 대조되는 상황에서 타 집단과의 상호작용 과정에서 부각되고, 구성되고 유지된다(Barth 1969 ; Banks 1996, 12-13). 문화변용에는 강제적 식민지 등으로 인하여 발생하는 문화의 동화(Assimilation)와 동등한 관계에서 일어나는 문화변이(Transculturation)등이 있다. 식민지는 주로 전자의 의미이다(Berry 1980).

다음은 지속(유지)측면이다. 정체성(Identity)이란 변하지 아니하는 존재의 본질을 깨닫는 성질로 사람이나 상품(음식), 장소의 독특한 특성이다. 장소나

음식 정체성은 다른 도시나 지역과 구별되는 성질이며, 많은 사람들이 그 지역에서 느끼는 다른 곳과의 차별성이다. 그것은 그 지역이 보유하고 있는 특색으로 나타나며, 과거부터 현재까지 지역사람들이 고유한 전통문화 속에서 공유하고 형성되어온 문화이다. 문화인류학자 레비스트로스(Lévi-Strauss 1978)는 “한 사회의 요리(음식)는 그 사회의 구조를 나타내는 말”이며, 그 나라를 대표하는 얼굴이나 다름없다고 하였다. “네가 먹는 것이 바로 너다”(You are what you eat)라는 말처럼, 음식은 우리 자신의 영혼과 육신을 이루며, 국가나 민족의 정체성을 나타낸다. 이와 같이, 전통음식은 각국의 역사와 문화, 생활이 고스란히 녹아 있기 때문에 한 나라를 이해하는 가장 빠른 핵심 키워드 된다. 그의 ‘요리 삼각형’은 각 꼭지점에 날것, 구운 것, 삶힌 것으로 구성된다. 대다수 서양과 중국은 불로 구운 것(삶은 것)을, 일본은 날 것을, 한국은 세 가지를 모두 조화롭게 만든 음식이 많다. 음식문화에는 특정 사회집단의 의식구조와 생활방식 및 행동양식이 함축되어 있어 특정지역의 기호식품이나 대표적인 음식을 분석하면 문화의 차이와 유사성을 이해할 수 있다. 문화는 상대적이다. 특히 지역(향토)음식은 보수성이 강하여 문화 정체성을 유지하고자 한다. 음식문화는 쉽게 변하지 않고 장기지속적인 연속성을 갖기 때문에 그 속에서 집단적 정서를 읽을 수 있고, 따라서 특정지역(국가)의 정체성을 파악할 수 있다. 예컨대 한국인이면 밥과 국(탕), 김치, 된장찌개, 김치찌개, 소주, 막걸리 등을 대표적인 음식으로 들 수 있다. 이런 음식들은 환경에 대한 적응과 문화 속에 굳어지고, 향유되며 전수되는 음식 정체성(특성)이라고 할 수 있다.

윤서석(1997)은 한국의 식생활문화 전반을 분석하였다. 이수범(2008)은 인천화교의 문화적응에 대한 연구를, 손정우(2009)는 개성과 한양의 음식문화 측면을, 북한음식문화연구원(2012) 등은 주로 북한지역에 초점을 주었다. 셋째, 최근 이종수(2012)는 지역음식문화와 특성의 음식스토리텔링 방안을 제

시하였다. 고려 후기 대원(大元)제국 지배하의 문화적 영향과 관련된 주요 선행연구는 이종수(2010; 2012; 2013. 12a) 등과 설령탕 (이이화 1999; 김기선 2008; 박원길 2001, 2010; 유원수 2004)과 소주문화 연구(김천호 2003; 윤서석 2008; 이종수 2013. 8, 173; 박원길, 2010; 이종수 2013. 8, 167) 및 『고려도경』에 기록됐다. 『고려사』에는 몽골의 음식풍습이 전국에 파급되었음을 기록하고 있다. 김봉석은 몽골제국의 영향으로 설령탕과 안동소주가 정착되었다고 분석했다(김봉석 2014). 최근의 선행연구들은 몽골제국의 음식문화가 고려에 끼친 영향을 상기와 같이 밝히고 있다.

제 2 절 성중촌과 서구도시 이론에 관한 논의

1) 성중촌에 관한 논의

중국학자들은 1990년대 중기부터 성중촌에 관심을 갖기 시작하였다. 연구는 적지 않은 편이지만 성중촌 문제에 대한 연구는 심층적이지 못하였고 대다수는 성중촌의 몇 가지 문제점을 둘러싸고 논술하는 것으로 이루어졌다.

중국학자들의 성중촌에 관한 연구는 크게 세 가지 단계로 나뉠 수 있다.

㉔ 개혁개방—20세기 90년대 초기——초보적 탐구 단계

이 시기는 개혁개방 정책을 실시하여 세계와 초보적인 접촉을 하는 시기였다. 그리고 농촌은 전통적인 발전시기에 처해 있었고 도시와 농촌의 2원체제의 제한으로 인해 도시와 농촌은 상대적으로 독립적인 관계 상태를 유지하였다. 이 시기 성중촌이 싹 트기 시작했지만 많이 나타나지 않았다. 많은 학자들은 성중촌의 발전 역사를 연구하면서 이러한 현상에 주목하였고 이 시기의 성

중촌에 대해 간단히 소개를 하기도 하였다. 姚士谋、吴楚才는 장수 농촌의 도시화 과정을 연구하면서 그 시기의 농촌 도시화 과정에서 농민의 신분이 명확하지 않다는 특수한 현상을 발견하였는데, 그것은 농민들이 공장에서 일하는 공인이기도 하고 농사를 하는 농민이기도 하는 신분의 이중성을 가지고 있다는 것이다. 그리고 이러한 유형의 인구는 이중성 외에 계절성과 유동성 등과 같은 특징 또한 갖고 있다고 밝혔다.

㊤ 20세기 90년대 중기——초보적 인식 단계

20세기 80년대 말기에는 중국 도시 토지를 유상으로 사용하는 제도가 실행되었고, 토지사용 세금을 징수하기 시작하면서 도시 토지사용권을 임대할 수 있어 중국 도시 토지 시장이 점차적으로 형성 되었다. 이러한 변화는 도시 토지이용 구조의 최적화에 유리하고, 다른 측면으로 보았을 때 도시가 외곽지역 토지를 징용하고 밖으로 확장하여 도시가 외곽으로 발전하는 동력이 되었다.

초보적 인식 단계에 도시가 부단히 확장되면서 도시와 농촌의 모순이 커지게 되었고 심지어 악화되는 추세가 보였다. 80년대 말기 顾朝林、熊江波 두 연구자는 ‘도시 외곽구역’이라는 외국 학자들이 사용하는 개념을 인용하였으며, 많은 학자들이 참여하여 토론하였다. 토론은 네 가지로 요약할 수 있다.

㉠ 중국 도시 외곽지역은 계획이론이 부족하고 정책성 지도와 유효적인 관리도 부족하여 건설 현황이 극도로 혼란스럽다; ㉡ 도시 외곽지역의 토지이용은 효과적이고 통일적인 계획이 필요하다; ㉢ 외곽지역은 중국 도시와 농촌 모순과 충돌이 집중된 지역이다. 이러한 충돌은 도시와 농촌의 접견 지역의 경제적 이익과 행정 관리 모순에서 표현 되며, 이러한 모순으로 외곽지역 자원과 비용의 효과적인 분배를 할 수 없게 되었다. ㉣ 외곽지역 경제구조에서 소유권 체제가 복잡하고 새로운 체제와 옛 체제가 공존하는 혼란스러운 관리 체제가 존재한다.

刘金塘(1991)은 《北京郊区农村劳动力转移趋势的系统分析》(베이징 외곽지역 농촌 노동력 전이 추세의 체계적 분석)에서 인구의 측면에서 베이징 외곽 농촌 노동력 이동의 추세를 분석하였다. 周大鸣은 《论都市边缘农村社区的都市化》(도시 외곽 농촌 커뮤니티의 도시화 논의)에서는 사회학적 측면으로 광저우시 외곽에 위치한 농촌의 연구를 통하여 2원체제가 도시 외곽지역 농촌에 대한 영향을 밝혔다.

㊤ 20세기 90년대 말기——백화제방, 백가쟁명 단계

이 시기에는 개혁개방 정책이 가속하고 있었고 도시는 부단히 밖으로 확장하며, 성중촌의 형태도 점점 선명해 지기 시작했다. 지리, 도시계획 등 많은 분야의 학자들은 성중촌의 개념, 성중촌의 유형, 성중촌의 특징 그리고 성중촌의 형성과 성중촌 재건설 문제를 둘러싸고 토론을 활발히 하여 공통된 인식을 갖게 되었고 이를 통해 많은 성과를 얻었다.

(1) 성중촌 개념에 관한 논의

중국에서 성중촌에 관한 관심과 연구도 오래되지는 않았다. 성중촌의 개념에 관한 논의도 계속 진행되고 있는 상황이다. 초기연구에서는 성중촌을 도시 속의 농촌(李增军, 1995)、도시 속의 마을(田莉, 1998)、성시 속의 마을(敬东, 1999)이라고 제기하였지만 근래에 와서 점차적으로 성중촌(城中村)으로 통일이 되었다.

그리고 성중촌의 개념에 대한 인식도 각기 달랐다. 李增军(1995)、田莉(1998) 등 학자들은 경관의 측면에만 ‘도시 속의 농촌’、‘도시 속의 마을’이라고 묘사하였고 구체적인 정의는 내리지 않았다. 「敬东(1999)은 ‘성시 속의 마을’을 개혁개방 후 경제가 빠르게 발전하는 일부 지역과 도시에서 도시화와 도시건설이 빠르게 진행되었고 도시 지역의 면적이 급격히 넓어져서 예전에

도시 주변에 있었던 농촌과 농업용지를 도시 계획 범위에 포함시켰으며 대부분 농업용지의 소유권을 농민 집체소유로부터全民소유로 전환하였다고 설명하였다. 그리고 이렇게 정부에서 땅을 징용하는 과정에서 농민들한테 되돌려준 용지나 원래 촌민 거주용지의 소유권이 변하지 않은 용지에서 거주를 목적으로 형성된 커뮤니티를 ‘성시 속의 마을’이라 정의하였다. 藍宇蘊(2001)는 광의적으로 보았을 때 성중촌은 도시계획 범위에 포함된 도시지역에서 농업용지는 없거나 적고, 거주민은 기본적으로 농업에 종사하지 않는 중심촌락을 뜻하고, 좁은 의미에서 보았을 때 성중촌은 용지에서 농업활동을 하지 않고 주민들도 농업에 종사하지 않으며, 마을은 이미 도시에 편성이 되었지만 습관상으로 촌이라고 호칭하는 구역을 말한다. 李钊(2001)는 성중촌은 도시가 빠르게 발전하는 과정에서 도시건설 용지에 포함이 되고 원래의 도시지역과 거리가 가까운 마을로 정의 하였다. 李晴(2002)은 성중촌은 일반적으로 높이가 낮은 건물들이 밀집되어 있고 녹지화가 잘 되어 있지 않으며 주변 도시 환경과 전혀 어울리지 않는 지역이라 말했다. 赵过渡(2003)등 연구자들은 성중촌은 도시계획발전 범위 내에서 농업용지가 없고, 거주민이 종사하는 업종구조와 생활방식은 도시화로 전환이 되었지만 거주민의 교육수준이 도시수준에 아직 도달하지 못한 촌락이라 정의하였다. 그리고 代堂平(2002)、 谢志崙(2003)、 翁志超(2004)등 학자들은 각자 연구 중에서 성중촌에 대한 정의는 차이가 있지만 실질적인 내용은 같다. 즉, 도시화 과정에서 도시가 급격히 확장 되면서 도시와 농촌이 공존하는 2원 경관 현상이라고 설명하였다.

<표 2-1>1994-2005년 성중촌에 관한 문헌의 연간 분포

제시된 호칭	2000 년전	2001 년	2002 년	2003 년	2004 년	2005 년	합계
성시 속의 농촌	1	—	—	—	—	—	1
도시 속의 농촌	2	—	—	—	—	—	2
도시 속의 마을	12	4	9	6	3	5	37
성중촌	7	12	25	46	66	87	243

자료: 중국 간행물 데이터베이스

(2) 성중촌 유형에 관한 논의

연구자들은 다양한 측면으로 성중촌에 대하여 분류하였다. 张建明(1998)은 광저우시 천하와 해주 두지역의 44개 성중촌은 인프라가 잘되어있는 유형, 집단경제 실력형, 토지자원 충족형 등 세 가지 유형으로 나눌 수 있다고 말하였고 王如渊(2004)는 면적, 상주인구밀도, 임시인구밀도, 교통상황, 건축물 밀도, 일인당 주택면적 등 지수를 통하여 선전시 성중촌을 다섯 개 유형으로 나누었다. ① 낮은 인구밀도, 건물 밀도가 높은 중심촌; ② 인구밀도가 높고 건물 밀도가 높은 도시주변 촌락; ③ 인구밀도가 낮고 건물 밀도가 중간정도 도시외곽 촌락; ④ 인구밀도가 중간이고 건물 밀도도 중간인 도시 외곽 촌락; ⑤ 인구밀도가 낮고 건물 밀도도 낮은 마을로 구분하였다.

陈怡(1999)는 도시와 농촌이 인접된 형태의 특징으로 성중촌을 농촌이 도시 속에 포함된 유형, 반 포함된 유형, 인접해 있는 유형, 거리가 멀리 떨어져 있는 유형 등으로 나누었다. 吴志刚(2005)은 성중촌을 전형적인 성중촌과 전환 과정 중인 성중촌으로 구분하였다.

(3) 성중촌의 특징

기존 연구자들은 연구과정에서 아래와 같은 특징을 많이 논의 하였다.

첫째는 경관특징에 대한 논의 인데 건물 형태의 변형, 그리고 건물사이 간격이 너무 좁고 장시간 햇빛이 들어오지 못하는 문제(吴英杰, 2004), 통일적인 계획이나 연속적인 거리경관이 없으며(敬东, 1999) 인프라와 공공용지, 녹화용지가 부족하다는 경관적인 측면에 대해 토론 하였다.

둘째는 사회적 특징으로 볼 수 있는데 성중촌은 얼핏 보면 도시도 아니고 농촌도 아니며 거주인원의 직업 구성이 복잡하고(田莉, 1998), 타지 인구가 많고 거주인원의 문화적 수준이 낮으며 성중촌내의 경영관리가 표준화 되지 못하다는 것이다(廖俊平, 2005). 그리고 사회치안이 좋은 편이 아니며 매춘, 도박, 마약 등 불법행위가 나타나고 통제하기가 힘든 구역이라는 부정적 측면의 사회적 특징을 다루고 있다(张成福, 2004).

셋째는 경제적인 특징이다. 성중촌 촌민들의 경제적인 수입은 주로 촌 집단 경제의 이익 분배이다. 구체적으로 말하면 건물을 임대하고, 소규모적인 상권, 음식점 등을 운영하여 경제적인 이익을 얻는다(郭艳华, 2002). 그리고 비정규적 경제(정부에서 허락하는 합법적인 경제 외의 모든 경제 분야)는 성중촌 경제가 번영하는 중요한 원인이라 하였다(蓝宇蕴, 2001).

이러한 선행연구들은 성중촌 재건설, 성중촌 계획 그리고 경제적 특성을 밝혔다는 측면에서 의미가 있지만 성중촌의 문화변화, 특히 음식문화 변화에 대한 연구는 찾아보기 어려운 실정이다. 실제로 성중촌 문화적인 특성을 밝히고자 하는 연구(李连如, 2001; 王德, 2001)혹은 음식문화의 현황에 대한 연구(田欢, 2010)는 있었지만 음식문화의 변화와 변화원인을 밝히는데 대해서는 연구된 바가 없다.

2) 성중촌에 관련되는 서구도시 이론에 관한 논의

중국을 연구한 해외 문헌 가운데 성중촌을 직접적으로 다루는 연구는 거의 없다. 하지만 해외 도시계획이론이 발전하는 과정에서 성중촌과 관련되는 연구논문은 적지 않았으며 이러한 연구 성과는 성중촌과 비교를 한 측면에서 의미가 있다. 이런 연구 분야들은 각각 도시 스프롤 현상(urban sprawl)、도시 주변지역(urban fringe)、빈민굴(slum)、도시마을(urban village) 등의 키워를 사용하였다.

(1) 도시 스프롤 현상

CNCTST(전국과학기술명사심사위원회)에서 정의한 도시 스프롤 현상에 도시 공간이 사전 조직과 계획이 없고 교통과 서비스 시설에 대한 상황을 요해하지 않는 맹목적인 확장을 말한다. 도시 스프롤 현상 초기는 미국에서 교외화(suburbanization)시기에 뚜렷하게 나타났고 그 후 개발도상국에서 강하게 나타났다. 张庭伟는 2000년에 중국 대도시의 도시 스프롤 패턴과 구동력을 분석 하였고 중국 도시 토지이용이 평형을 잃은 심층원인을 밝혔다. 그는 “정부는 도시발전에 영향을 미치는 가장 중요한 요소”라는 관점을 밝혔고 정부에서는 명확한 정책과 제도로 도시 스프롤 현상을 대응하여야 한다고 주장하였다.

(2) 도시 외곽구역

CNCTST(전국과학기술명사심사위원회)에서 정의한 도시 외곽구역은 대도시 건설구역 외곽에서 토지이용、사회와 인구 통계학적 특징이 도시와 농촌 사이에 처해있는 과도지역을 말한다. 독일 학자들은 최초로 도시 외곽구역 개념을 의논하였고 타 지역 학자들은 세계각지 도시화 진도에 근거하여 내용을

부단히 채워 나가고 있다. 1980년대 말기 서양 학자들은 동남아 지역에서 도시 외곽 구역이 대규모적인 인구이동이 없이 인구밀도가 높은 도시 사이에서 형성되는 것을 발견하였다. 그 중 서양학자 McGee는 “Desakota Region” 모델을 만들었고 이모델을 “농업과 비농업행위가 혼합되고 도심지역과 연결된 화랑구역”이라고 묘사하였는데 이런 묘사는 중국 성중촌 형성 매커니즘과 경제특징과 많이 유사하다. 차이점은 성중촌은 도시 내에 위치해 있어 도시의 특징이 있고, 도시 외곽 지역은 핵심 도시간의 비교적 넓은 지역을 뜻한다. 이러한 차이점이 있지만 도시 외곽 지역 이론 연구와 대응 방법은 성중촌 문제에 해결에 도움이 되었었다.

(3) 빈민굴

영국 지리학자 Susan Mayhew는 빈민굴을 “몇개 가족이 한 집에서 거주하고 비좁은 특징을 가진 가난한 사람의 거주 지역”이라고 정의 하였다. 최근 UN 보고서에서는 빈민굴을 거주환경이 일반 표준보다 낮고 가난을 특징으로 하는 인구가 대부분인 도시구역이라고 간단히 정의 하였는데 그 특징으로 깨끗한 물이 부족하고, 위생이나 인프라가 많이 부족하며, 거주하는 건물구조가 낙후되고, 인구밀도가 높으며, 거주권이 보장되어 있지 않다는 점을 들었다. 비록 빈민굴과 성중촌의 발생 원인은 많은 차이가 있지만 두 지역의 경관과 인구특징 그리고 커뮤니티의 유형 등의 측면에서 유사한 부분이 많다.

(4) 도시마을

미국학자 Johnston이 편집한 《인문지리학사전》에서는 도시마을을 거주자가 비슷하거나 유사한 문화 혹은 종족 특징이 있는 일종의 커뮤니티이고, 도시 내부나 도시 전환 지역에 위치하며, 이민자들이 집중적으로 거주하는 지역이라고 정의하였다. 도시마을의 개념에 대해서 후계 학자들이 많은 연구를 하

였는데 미국에서 지속 가능한 발전 커뮤니티 설계에서 도시마을을 ‘생활, 직장 중, 사람과 사람, 사람과 자연사이가 조화로운 관계를 이룬 지역’이라고 묘사하였다. 중국에서 성중촌 초기 연구자들도 성중촌을 도시마을이라 하였다. 2005년 인문학자 藍宇蘊 등 학자들은 ‘도시 속의 마을’을 비 농업을 기반으로 하는 ‘산업화 후 일종의 새로운 형식의 농촌사회 공통체’로 묘사하였다. 하지만 王林盛(2011)은 도시계획에서 ‘도시 마을’에 대한 이해는 일종 도시계획의 설계의 형태 산물이고 도시화 과정의 산물은 아니었다고 설명하였다. 때문에 성중촌과 본질적인 측면에서 구별되지만 학계의 기타 영역에서 묘사한 ‘도시 속의 마을’보다는 성중촌에 가까운 편이다.

제 3 장 성중촌의 형성과 변화

제 1 절 인구유입으로 인한 인구구조 변화

1) 인구유입 현황

현재 선전시 뤼후구, 푸톈구, 남산구에는 총 71개 성중촌이 있다. 그중 뤼후구는 24개, 푸톈구는 15개, 남산구는 32개가 있다. 20세기 80년대 말기와 90년대 초기의 성중촌 구촌 재건설 운동, 그리고 계속 이어온 촌민들과 촌 주식회사의 자발적인 재건설을 거쳐 구촌이 살아진 성중촌도 있고 구촌과 신촌이 함께 있는 성중촌도 있다. 예를 들면, 뤼후구 성중촌 중에서 신촌과 구촌이 함께 있는 蔡屋围(차이우외이)、湖贝(후베이)、向西(샹시)、黄贝岭(황베이링)、笋岗(순강)、布心(뿌신) 등은 성중촌들이고 泥岗(니강)、罗芳(뤄팡)、西岭下(씨링샤)、莲塘(롄탕)、长岭(창링) 등의 성중촌은 아직도 구촌을 중심으로 한다. 기타 성중촌에서는 구촌이 신촌으로 대체되었다. 남산구는 구촌들이 대부분 존재하는 상황인 반면, 반대로 푸톈구의 구촌은 대부분 현존하고 있다. (각 구의 성중촌은 <표 3-1>를 참조)

성중촌 면적은 1003.3541 헥타르이다. 그 중 뤼후구는 162.4 헥타르, 푸톈구는 428.92 헥타르, 남산구는 412.0341 헥타르이다. 그리고 성중촌 발전과 함께 성중촌의 인구도 지속적으로 증가하였다(선전시 통계청, 2010년 자료). 푸톈구를 집중적으로 보면 성중촌에 거주하는 총 인구는 621,532명이고, 그중 상주인구⁹⁾는 39,393명이고 임시 거주인구¹⁰⁾는 582,139명임으로 임시인

구는 상주인구의 14.7배나 된다. 푸톈구 임시인구와 상주인구의 비율, 그리고 구체적인 인구 현황은 <그림3-1>、<그림 3-2>、<표 3-2>、<표 3-3>에서 보면 알 수 있다.

<표 3-1> 선전시 뤼후구、푸톈구、난산구 성중촌 명칭

구명	수량	촌명
뤼후구	24	蔡屋围 湖贝 向西 笋岗 田心 布心 水库 水贝 田贝 泥岗 梧桐山 罗芳 大望 长岭 西岭下 黄贝岭 坳下 莲塘 莲塘 渔丰 汝南 新湖 龙赛 英隆
푸톈구	15	福田 岗厦 田面 皇岗 水围 石厦 新洲 上沙 沙尾 沙嘴 下沙 渔农 上步 上梅林 下梅林
난산구	32	北头 南园 南山 向南 南光 南头城 大新 田厦 后海 大冲 水湾 赤湾 渔一 渔二 大铲 南水 海湾 湾厦 龙井 珠光 新围 平山 塘朗 福光 长岭皮 大塘 麻塘 白茫 下白石 上白石 白石洲 新塘

자료: 선전시 통계연보를 이용하여 연구자 제작

- 9) 6개월 이상 한 지역에서 거주하고, 또한 거주지역에서 경제적인 수입이 있는 인구.
10) 한 지역에서 거주기간이 6개월 안된 인구.

<표 3-2> 1999년 선전시 푸톈구 성중촌 거주인구

순번	촌명	상주인구	임시인구	합계
		인수	인수	인수
1	下梅林(샤메린)	1009	13936	14945
2	上梅林(상메린)	798	10930	11728
3	下 沙(샤사촌)	1430	5368	6798
4	上 沙(상사)	1080	9436	10516
5	沙 尾(사외이)	386	3423	3809
6	沙 嘴(사주이)	763	5144	5907
7	新 洲(신쥬우)	983	5894	6877
8	石 厦(쓰샤)	518	4762	5280
9	水 围(수이외)	588	4351	4939
10	岗 厦(강샤촌)	1169	18498	19667
11	田 面(텐맨)	276	3586	3862
12	福 田(푸톈)	1869	18945	20814
13	上 步(상부)	1879	23842	25721
14	皇 岗(황강)	1523	6480	8003
15	渔农(위농)	222	1872	2094
합계		14493	136467	150960

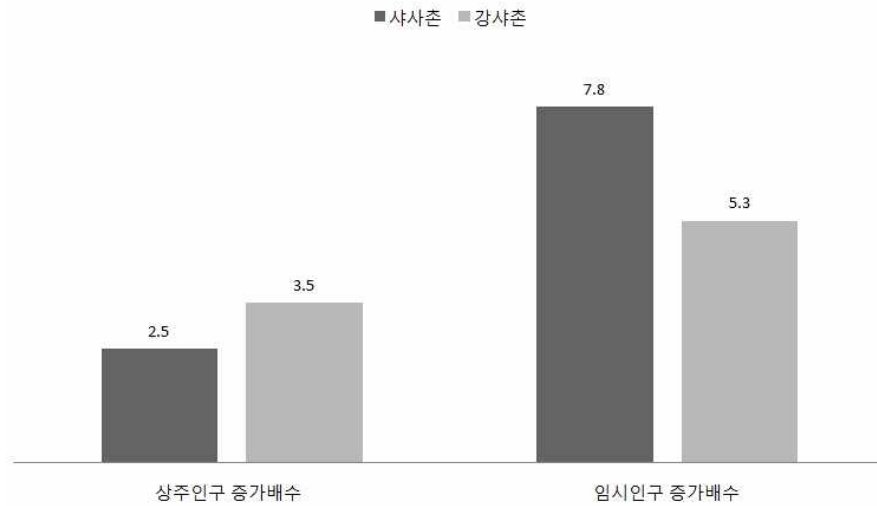
자료: 선전시 공안국 인구 관리과 제공(1999년)

<표 3-3> 2010년 선전시 푸톈구 성중촌 거주인구

순번	촌명	상주인구	임시인구	합계
		인수	인수	인수
1	下梅林	3630	43576	47206
2	上梅林	3327	22000	25327
3	下 沙	3636	42031	45667
4	上 沙	1168	78619	79787
5	沙 尾	716	23847	24563
6	沙 嘴	729	22650	23379
7	新 洲	2963	35626	38589
8	石 厦	3870	35967	39837
9	水 围	1186	21216	22402
10	岗厦	4198	99779	103977
11	田 面	1126	11174	12300
12	福 田	2510	34390	36900
13	上 步	7987	54106	62093
14	皇 岗	1953	50157	52110
15	渔农	394	7001	7395
합계		39,393	582,139	621,532

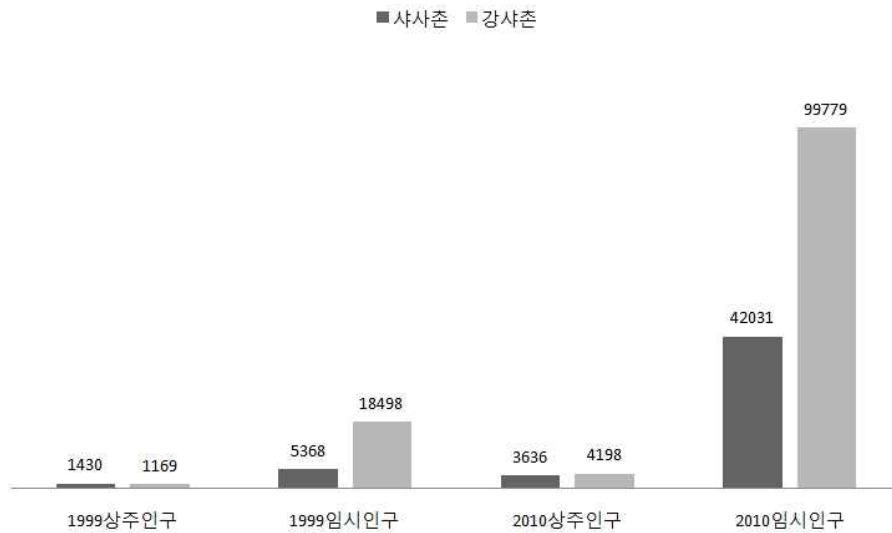
자료: 선전시 공안국 인구 관리과 제공(2010년)

<그림 3-1> 1999~2010년 12년간 연구지역 임시인구와 상주인구
증가배수



자료: 선전시 공안국 인구 관리과 제공 (단위: 배)

<그림 3-2> 연구지역 임시인구와 상주인구 증가양상(1999~2010년)

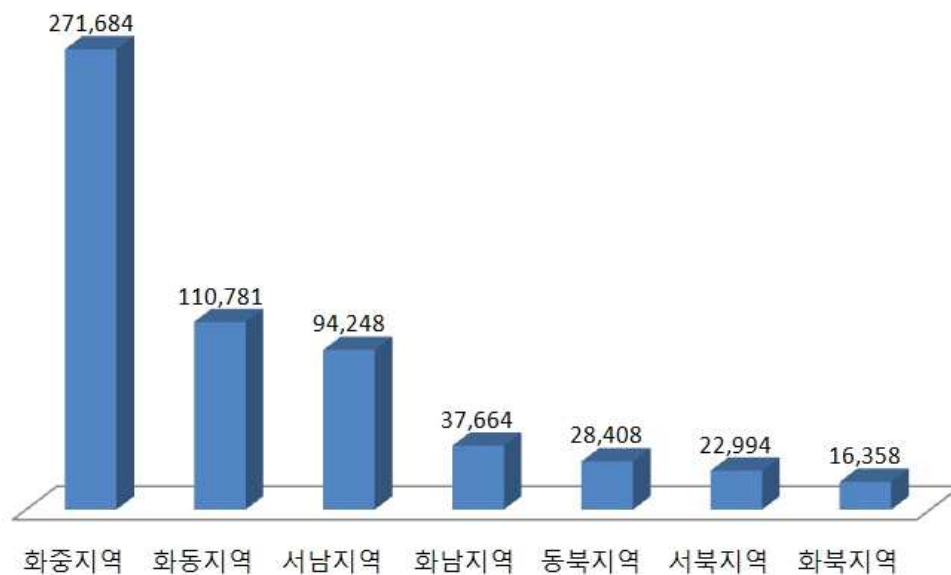


자료: 선전시 공안국 인구 관리과 제공 (단위: 명)

<그림 3-1>, <그림 3-2>에서 볼 수 있다 시피 12년간 푸탄구 샤사촌과 강샤촌의 임시인구, 상주인구는 모두 급격히 증가하는 모습을 보였다. 샤사촌, 강샤촌의 임시인구는 각각 7.8, 5.3배 증가하였고, 상주인구보다 훨씬 많이 증가했음을 알 수 있다. 그리고 성중촌의 임시인구가 총인구 중 차지하는 비율은 시간이 지나면서 점차 증가하고 있는 것을 알 수 있다. 즉, 도시의 발전에 따라 선전시에 타지 인구가 많이 유입되었고, 특히 집값이 싸고 생활비용이 상대적으로 낮으며 도심에 위치한 샤사촌, 강샤촌 같은 성중촌에 타지 인구가 많이 유입되었음을 알 수 있다.

2) 인구 구조의 변화

<그림 3-3> 푸탄구 성중촌에 유입된 타지 인구수



자료: <2012년 선전시 푸탄구 제6차 인구조사자료>를 이용하여 연구자

제작(단위: 명)

개혁개방 이후, 도시의 고속 발전 물결로 인해 선전시는 짧은 시간에 많은 사람들이 집중되었다. 그 중 성중촌은 선전시의 대다수 타지 사람들의 거주지로 변하게 되었고, 각 지역 인구가 유입되면서 성중촌의 단순한 인구 구조가 점차 다양한 구조로 바뀌었다. <그림 3-3>에서 확인 할 수 있듯이 성중촌은 원래의 단순한 인구 구조로부터 각 지역 인구가 거주하는 다양한 인구 구조로 변하게 되었다. 이러한 타지 인구들은 주로 7개 지역에서 유입한 사람들이다. 그중 화중 지역의 인구가 46.67%를 차지하여 타지 인구 중 가장 많이 유입한 것으로 나타났다. 그 다음으로는 화동 지역 사람들이 많이 유입하여 타지인구의 19.03%를 차지하고, 서남 지역의 인구는 16.19%를 차지하였으며, 4위와 5위는 화남 지역과 동북 지역으로 각각 6.47%와 4.88%를 차지하였다. 마지막으로 서북 지역과 화북 지역이 3.95%와 2.81%를 차지하였다. 푸톈구 제6차 인구조사의 결과에 의하면 인구 유입이 가장 많은 8개성이 있는데 그 순서는 후난성에서 유입된 인구가 29.25%; 후베이성에서는 13.12%; 장시성에서는 8.29%를 차지했다. 이 3개성의 인구는 총 타지인구의 47.66%를 차지했다. 그리고 푸톈구 성중촌의 유입된 인구 중에서 97.68%는 한족이다. 호칭은 한 민족으로 불리지만 한족 내부도 많은 문화적인 차이가 존재하고 있다.

제 2 절 거주지 공간분포 변화

1) 거주지 공간분포 시기별 특성

Sassen은 국제적 이민자의 이동을 상층회로와 생존회로의 개념을 사용해서

설명하고 있다. Sassen에 따르면 상층회로를 통해 이주하는 이주민들은 주로 고소득 전문직, 사업가 등으로 볼 수 있으며 이들은 일반인들과 격리되어 살아가는 모습을 보인다. 한편, 생존회로를 거치는 사람들은 대체적으로 경제적인 빈곤을 벗어나기 위한 목적을 가지고 있는 이주민들로, 주로 단순 노동자, 회사직원들로 이루어져 있다. 이들은 새로운 환경에서 생존할 충분한 사회경제적 능력을 보유하고 있지 않아 모여서 사는 경향을 보인다 (김희철 & 안건혁 2011). 성중촌에서 집중 거주하는 각 문화지역 사람들은 외국인으로 볼 수는 없지만 문화차이가 있고 낯선 환경에서 새로운 생활을 개척해 나아가는 상황은 위에 제시한 개념과 유사하다고 볼 수 있다.

(1) 집거의 시기(1978년~1990년대 초반)

거주지 분화는 소지역에 거주하는 주민의 사회경제적인 측면과 주택유형 간에 형성되는 입지분화의 과정이며 입지분화는 거주지 분화의 기본이 된다. 그리고 도시에서 거주지 분화는 거주지 공간구조의 원초적 단계가 된다고 볼 수 있다. 다시 말하면 거주지 분화란 도시 내 지역단위 수준에서 그곳에 거주하는 주민의 특성이나 주택적 수준이 동질적이라고 할 때, 이 동질적 지역이 연속적으로 분포하거나 국지화하여 도시 내의 타 지역과 구별되는 소지역으로 인식될 때를 말하며, 이는 이런 과정이 진행되는 것을 포함한다. 거주지역의 동질적 성격은 주민의 인구학적, 사회경제적 특성 그리고 사회구조에 의한 거주지 자체의 성격과 환경적 요소 등을 포함한다고 볼 수 있다(이숙임, 1987).

현장 조사와 개별 면담을 통해서 80년대와 90년대 초기에 성중촌에도 각 문화지역 이주민 간의 거주지 공간분화 현상이 나타남을 확인할 수 있었다.

그 이유는 Sassen의 개념과 밀접한 관계를 가지며 이는 타 문화지역 이주민이 성중촌에서의 이주 역사를 통해 살펴볼 수 있다. 타 문화지역 사람들이 본격적으로 성중촌에 이주를 시작하게 된 계기는 1978년에 개혁개방 정책을 실시한 후 1979년에 중국 중앙전부에서 선전, 주하이, 샤먼, 산터우를 경제특별구로 지정한 정책 때문이라고 할 수 있다. 선전시에 유입된 사람들은 대부분 선전시의 각종 우대정책과 급격히 발전하는 선전시의 밝은 앞날을 기대하며 오게 되었다. 다시 말해, 더 많은 기회를 얻고, 경제적인 빈곤에서 벗어나려는 목적을 가지고 선전시에 유입된 것이다. 이렇게 선전시에 유입된 이주민들 중에서 대다수는 집값이 저렴하고 교통도 편리한 성중촌에서 거주하게 되면서 다양한 문화로 구성된 새로운 거주지역이 형성되었고, 유입 초기에는 이주민들이 출신이나 문화지역 별로 모여서 사는 거주 공간분화 현상이 나타났다.

“ ... 80년대에는 후난성 사람들이 이 근처에 많이 모여서 살았어요. 전부는 아니지만 대다수가 후난성 사람이었죠. 지금은 예전처럼 모여서 살진 않지만 90년대 초반 까지는 출신별로 모여서 살았어요 ... ”

(샤사촌 주택 임대 사무소 관계자 황모, 42세 샤사촌 촌민)

“ ... 그럼요 예전에는 다 모여서 살았던 것 같아요. 출신별로 모여서 사는 경우가 많았고 지역별로 모여서 사는 경우도 많았어요 ... ”

(스샤촌 주택 임대 사무소 관계자 허모, 38세 ,근무경력 12년)

성중촌에서 이주민들이 집거하는 현상은 출신 지역별 요인 외에 문화가 유사한 지역별 요인으로도 집거하고 있다는 사실도 발견되었다.

“ ... 100% 모두 같은 출신사람들만 있는 것은 아니었어요. 후난성과 후베이성 사람들이 같이 모여 사는 경우가 많았어요. 어차피 언어도 비슷하고 하니까 같은 지역에서 거주하는 것 같아요... ”

(상메린촌 주택 임대사무소 관계자 황모, 45세 상메린촌 촌민)

“ ... 스완성과 충칭 사람들은 모여서 거주하는 경우는 많아요. 이 건물에 80년대 후반에는 70~80%가 스완성과 충칭시 사람이었고, 90년대 초반부터는 잘 모여서 살지 않았던 것 같아요 ... ”

(강샤촌 주택 임대사무소 관계자 문모, 52세 강샤촌 촌민)

개별 면담 내용과 같이, 성중촌에 거주했던 타 문화지역 사람들은 유입초기에 출신별로나 문화지역별로 건물이나 한 지역에서 집중 거주하는 것으로 나타났으며 이러한 지역별 거주 공간분화는 개별적인 현상이 아니라 연구 대상지역인 성중촌에서 동시다발적으로 일어났었다. 다음 인터뷰 자료는 이러한 거주공간분화 현상이 일어난 원인을 소상히 보여준다.

“ ... 선전에 오게 된 계기는 형때문이었어요. 형이 선전에서 돈을 많이 벌고 있다고 하니까 같이 오게 되었어요. 처음 와서는 형과 함께 성중촌에 거주하게 되었는데 와보니까 주변에 고향 사람들이 많아서 새로운 생활에 적응하는데 많은 도움이 되었던 것 같아요 ... ”

(상메린촌 거주민 황모, 40세 공장 직원)

“ ... 낯선 곳에서 홀로 생존하기가 힘들죠. 친척들이 없었으면 전 아마 선전에 오지 않았을 거예요. 처음 성중촌에 왔을 때에는 일자리도 없고 뭘 해야 할지도 모를 상황이었는데 다행히 성중촌에서 알게 된 고향 친구의 도움으로 일을 찾게 되었어요. 그 친구가 아니면 일자리도 찾기 힘들었을 거예요 ... ”

(강샤촌 거주민 장모, 38세 자영업)

대다수의 이주민들은 유입초기 생활상에서 많은 어려움과 문제에 부딪혔을 것이다. 그러한 상황을 이겨나가기 위해 문화적으로 같은 사람들끼리 힘을 합치게 되었으며 그 뒤를 이어 유입하게 된 사람들은 이러한 밀집 거주지역을 발판으로 삼아 새로운 환경에서 상대적으로 쉽게 시작할 수 있게 된다. George Matore(1962, PP.22-23)는 ‘우리는 공간 안에서 살아가고, 공간 속에 우리의 인성을 투영하며, 공간에 감성의 끈으로 묶여 있다. 즉, 공간은 단순히 지각되기만 하는 것이 아니라, 인간의 삶의 이루어지는 곳이다.’ 라고 하였다. 이러한 맥락에서 이주민들의 밀집 거주지역은 단순한 ‘거주지’로서의 의미를 넘어선 그 이상의 의미를 갖는다. 이들에겐 해당 지역이 거주지인 동시에 일터이며, 생활공간이고, 안식처이다(서지수, 2011).

(2) 거주지 분포의 과도기(1990년대 초반~1990년대 중반)

타 지역의 인구 유입초기에는 출신별로나 문화지역별로 집거하여 살던 거주 공간분화 현상이 90년대 초반부터 변하기 시작했다. 각 집거지역에서 살던 사람들이 집거지역에서 벗어나 다른 지역으로 옮겨가는 현상이 나타났다. 즉,

거주 공간분포가 이주민들의 ‘거주 천이’로 인해 변해가고 있다는 것을 알 수 있다. ‘거주 천이(residential succession)’의 개념은 Duncan이 천이의 개념을 세분하여 제안한 것이다. 이는 특정 지역의 한 인구 집단이 다른 인구 집단에 의해 대체되는 것을 의미하며, 이에 따라 인구 밀도, 가구의 구성, 지역 기구의 특성 등이 변화하는 것을 말한다(Aldrich, 1975). 이러한 거주 천이를 연구하는 학자들은 경제력에 따른 사회 계층 분화와 관련된 연구 뿐 아니라 당시 미국 대도시권에서 발생하던 아프리카계 미국인의 거주지 변화 및 확장과 관련하여 아프리카계 미국인과 유럽계 미국인 간의 천이 현상을 주 연구 대상으로 삼았다(Rapkin & Grigsby, 1960). 선행 연구를 바탕으로 이후에 급증한 라틴계 미국인과 아시아계 미국인의 거주 천이현상도 많이 연구되었으며, 이들 소수민족 집단 내부의 사회 경제적 지위 분화를 고려한 거주 천이 현상에 대한 연구도 이루어졌다. 즉, 흑인 중산층(black middlemen) 또는 상류층이 형성되면서 그들이 기존에 거주하던 민족적 밀집 지역을 벗어나, 백인 중산층 이상의 계층이 점유하던 더 나은 생활환경의 근린지구로 이주하는 현상을 거주 천이의 관점으로 분석한 것이다(Denowitz, 1980; White, 1984; Wilson, 1987; Jargowsky, 1996).

이렇게 성중촌에 유입된 이주민들이 집거지역에서 벗어나는 거주 천이 현상이 나타난 이유를 파악하기 위해 개별 면담을 하였는데, 그 결과 대체적으로 두 가지 원인이 있는 것으로 나타났다.

첫째, 수동적 혹은 강제적으로 유입되는 양상이 존재한다. 거주하고 있던 주택이나 빌딩을 재건축하거나, 성중촌 계획이 변동이 있어 거주지역을 상업용지로 사용하게 되는 경우 이 지역에서 거주하는 이주민들은 다른 지역으로 이주를 하게 되면서 원래의 출신별, 문화지역별 집거 지역에서

벗어난다.

“ ... 90년대에 제가 처음 선전에 왔을 때에는 고향친구와 같은 동네에서 있었어요. 하지만 제가 살던 주택이 재개발이 되면서 다른 곳으로 이사하게 되었어요. 이사한 동네는 같은 성중촌이지만 원래 고향 친구들과 함께 살던 동네와는 좀 먼 편이에요 ... ”

(샤샤촌 거주민 왕모, 45세 회사원)

“ ... 제가 원래 거주했던 지역은 지금은 대형 상업중심이 되었어요. 그 당시 많은 사람들이 이사를 하게 되면서 강샤촌에는 더 이상 남은 주택이 없었기 때문에 우리는 다른 성중촌으로 옮겨가게 되었어요. 이사를 하면서 근처에서 거주하던 고향사람들과 더는 같은 지역에서 생활 할 수가 없었고 각자 집을 찾았어요.

(강샤촌 거주민 유모, 42세 공인)

둘째, 일부 조건이 갖추어진 이주자는 능동적으로 지역을 옮겨 다닌다. 이주민은 일정한 업무 능력과 경제력을 가진 후 자신이 원하는 지역으로 옮기면서 집거지역에서 벗어나게 된다. 즉, 다시 말하면 새로운 환경에 적응이 된 이주민들은 일정한 인맥과 업무능력, 그리고 경제력을 가진 후 타인의 도움이 없이도 선전시에서 생활 할 수 있게 되면서 자유롭게 자신이 원하는 지역으로 옮겨가게 된다.

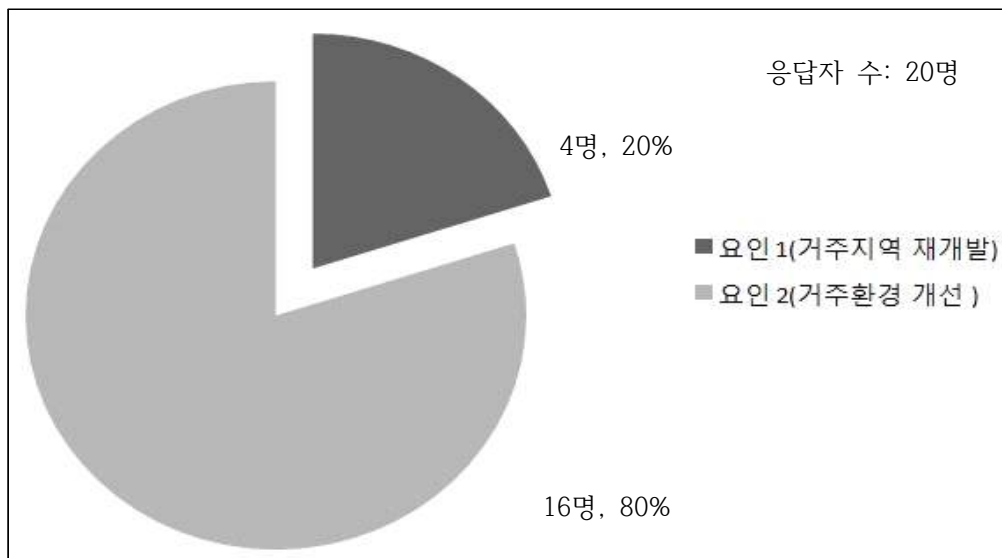
“ ... 집거지역에서 벗어나게 된 이유는 직장때문이에요. 처음에는 작은

공장에서 일하다가 나중에는 더 큰 회사로 옮기게 되었어요. 90년대에는 워낙 발전이 빠르다 보니까 회사들도 인재가 많이 필요하였기 때문에 웬만한 업무능력을 갖추면 많은 회사에서 offer가 왔었어요 ... ”

(강샤촌 거주민 이씨, 47세 회사원)

“ ... 더 좋은 동네로 옮겨 가고 싶었어요. 회사에서 일도 잘되고 소득도 늘었으니 이젠 이 정도 집값을 감당하는 것은 문제없었고 아이도 있고 하니까 더 좋은 지역으로 옮기게 되었어요 ... ”

<그림 3-4> 기존집거지역에서 벗어난 이유



자료: 개별 면담 통계자료를 이용해 연구자 제작

위의 그림에서 볼 수 있듯이, 집거 지역에 관한 개별 면담에 참여한 응답자

수는 20명이었다. 그 중에서 4명은 거주지 재개발 요인 때문에 거주지를 옮겼고 16명은 능력과 거주환경 개선 요인 때문에 거주지를 옮기게 되었다.

(3) 혼거 시기(1990년대 중반~현재)

90년대 초기부터 각 문화지역에서 ‘거주 천이’가 시작하면서 90년대 중반부터는 수많은 이주민들이 원래 집거 지역에서 벗어나게 되어 현재 성중촌의 각 지역의 이주민들이 함께 살아가는 거주 공간분포를 형성하였다.

“... 집거지역은 거의 없어요. 90년대 초기까지는 볼 수 있었지만 현재는 찾아보기 힘들어요. 거주지 선택에서 지금은 출신이나 문화지역 같은 걸 따지지 않고 주택 환경이나, 집 구조, 교통 편의성, 가격 등을 많이 고려하는 편이에요 ... ”

(샤샤촌 주택 관리사무소 관계자 황모, 촌민)

“... 집중 거주는 옛날 얘기죠. 우리 강샤촌 같은 경우에는 입지적 조건이 좋아서 방이 생기면 금방 없어져요. 방을 구할 수 있는 것만으로도 다행인데 출신별 같은 걸 따질 여지가 없어요 ... ”

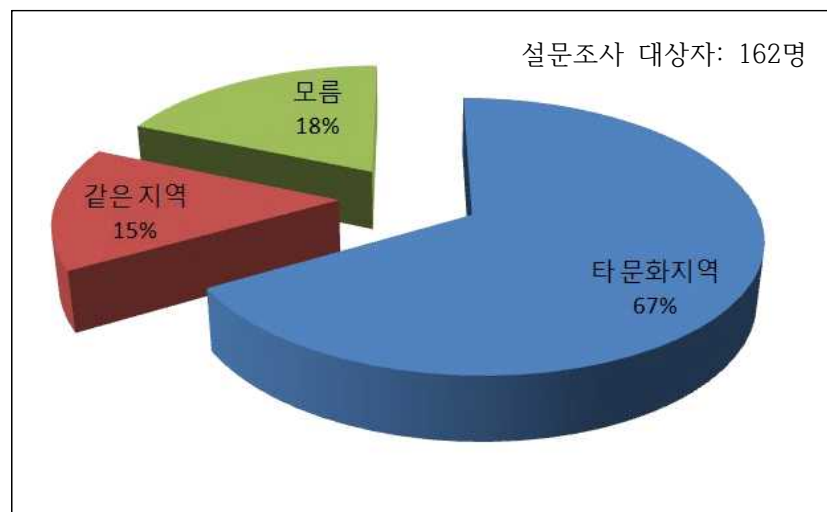
(강샤촌 주택 관리 사무소 관계자, 초민)

“... 현재 우리 강샤촌 거주 등록 통계수치를 보면 출신별로나 문화지역별로 집거하지는 않고 반대로 혼거하고 있는 상황이에요. 아마 다른 성중촌들도 그럴 거예요 ... ”

(강샤촌 거주위원회 관계자, 문모 촌민)

위의 개별 면담에서 거주위원회의 관계자가 제시한 거주 등록 통계 자료는 개인적인 메시지가 많이 들어있는 비공개 통계자료이기 때문에 본 논문에서는 사용할 수 없어 구체적인 거주 공간분포 비율을 확인할 수 없었다. 하지만 이주민들에 대한 설문조사를 통하여 이웃이 같은 지역 출신자인지 아니면 타 지역 출신자인가를 조사하는 것으로 자료를 대체하였다.

<그림 3-5> 조사 대상자의 이웃의 지역 출신 조사



자료: 설문조사를 내용통계를 이용해 연구자 제작

그림에서 볼 수 있듯이, 설문조사에 참여한 106명 중에서 71명(67%)의 이웃은 타 지역 출신자였고, 16명(15%)의 이웃은 같은 지역 출신자이며, 19명(18%)은 잘 모른다고 대답하였다. 이웃이 타 지역 출신자가 압도적으로 많았고 이웃 출신을 모르는 19명 중에서도 이웃이 타 지역 출신자가 있을

가능성은 있다고 볼 수 있다. 즉, 타 문화지역 출신자와 혼거하는 비율은 67%보다 크다는 것을 알 수 있다.

(4) 소 결

타 문화지역 이주민의 유입 초기에는 새로운 환경에서 생존에 필요한 충분한 조건을 갖추지 못하였기 때문에 이주민들은 문화지역이나 출신별로 집중 거주하여 살게 되면서 성중촌에는 거주지 공간분화 현상이 일어났다. 그 후 경제적인 조건을 갖춘 사람들이 형성되면서, 그들이 기존에 거주하던 집거 지역에서 벗어나 자신이 원하는 더 나은 생활환경이 갖춰진 곳으로 이주하는 거주 이동 현상이 발생하였다. 거주 이동하는 이주민이 많아지면서 성중촌 거주 공간분포가 각 문화지역 인구의 집거로부터 다양한 문화지역 사람들이 함께 살아가는 혼거 지역으로 변하기 시작하였다. 다시 말하면, 다양한 문화가 융합되는 새로운 혼합거주 공간 분포가 성중촌에서 형성된 것이다. 이와 같이 집거에서 혼거로 변하는 거주 공간분포 과정은 <그림 3-5>에서 볼 수 있다. 이렇게 한 지역 내에서 각자 다른 문화를 가진 사람들의 거주지역을 바꿔 혼거하는 현상은 궁극적으로 각 지역 문화에 영향을 미칠 것으로 예상된다. 따라서 본 연구에서는 타 지역 이주민이 대량으로 유입되고 혼거하는 선전시 푸톈구 성중촌이라는 특정된 지역에서 이주민들로부터 파생된 음식문화가 변화하는 현황을 파악하고, 그 원인을 밝히려고 한다.

제 3 절 음식점 공간분포 변화

1) 음식점 공간분포의 변화

성중촌 이주민의 거주 공간분포가 변화하면서 성중촌 이주민들은 집중 거주로부터 혼합 거주로 변화되었다. 하지만 이주민의 거주 공간분포가 변한 동시에 성중촌에 있는 각 지역 음식점들의 분포도 변해가는 모습을 나타내고 있다.

“ ... 예전에 음식점들은 집거지역에 따라서 많이 입지하였어요. 예를 들면 광동요리 음식점은 주로 광동인의 집거지역에 많이 있었고, 후난요리 음식점은 후난성 이주민들의 집거지역에 많이 있었어요. 하지만 지금은 지역과는 상관없이 위치와 월세만 적당하면 선택하는 편이에요 ... ”

(샤사촌 거주위원회 관계자 황씨, 38세 촌민)

“ ... 작년에 입주했는데 지역을 생각해 본 적은 없는 것 같아요. 그냥 장사가 잘 될 지역을 찾았던 것 같아요. 솔직히 그렇게 선택할 여지가 없었어요. 비어있는 상가도 많지 않았고, 그 중에서 상대적으로 위치가 좋은 곳으로 선택했을 뿐이에요. 고향지인들이 거주지역 근처에 해야 되겠다는 생각은 없었어요 ... ”

(샤사촌 후난요리 음식점 사장 문씨, 35세 후난성 출신)

개별 면담의 내용에서 엿볼 수 있듯이, 성중촌 인구의 거주 공간분포가 집거에서 혼거로 변화되면서 타 문화지역 음식점의 공간분포도 집거지역에 많이 입지하였던 경향이 변화하고 매출액이 높아질 수 있는 위치로 입주하는 경향으로 변화한 것을 볼 수 있다. 이러한 각 지역 음식점들의 ‘혼거’ 상황을 그림과 지도로 정리해 보면 다음과 같다.

<그림 3-6> 샤사촌 음식점 거리



① 화남지역 음식점; ② 서남지역 음식점; ③ 서북지역 음식점

<그림 3-7> 강사촌 음식점 거리



① 화남지역 음식점; ② 화북지역 음식점

<그림 3-8> 강사촌 음식점 분포도



자료: 2015년 4월 현지조사를 통해 연구자 작성

<그림 3-9> 샤사촌 음식점 분포도



자료: 2015년 4월 현지조사를 통해 연구자 작성

그림과 지도에서 볼 수 있듯이, 성중촌 음식점의 공간분포는 각 지역 음식점들이 성중촌에 분산되어 있다는 것을 알 수 있다. 이러한 분포 현황에서 각각의 음식점들은 서로 어떠한 영향을 주며, 그로 인하여 음식점의 경관, 메뉴, 음식의 맛이 어떻게 변화하였는지를 분석하고자 한다.

제 1 절 각 지역 음식점에 포함된 타 지역 음식

东北饺子馆欢迎您

DONG BEI JIAO ZI GUAN HUAN YING NIN

炒 菜

大头菜抄粉	8元
肉炒尖椒	8元
芹菜粉	8元
地三鲜	10元
黄瓜抄鸡蛋	12元
酱扒茄子	14元
干炸香菇	16元
烧茄子	16元
木须肉	16元
香菇肉片	18元
水煮肉片	22元
锅包肉	24元
干炸里脊	26元
干炸肉段	26元

木须柿子	8元
麻辣豆腐	8元
青椒干豆腐	8元
空心菜	8元
黑白菜	12元
猪头肉拌黄瓜	12元
苦瓜炒肉	12元
东北大拉皮	12元
猪耳朵拌黄瓜	12元
回锅肉	18元
鱼香肉丝	18元
溜肉段	22元
溜肉片	26元
小鸡炖蘑菇	30元

订餐电话：
18977950406

성중촌의 음식점은 각종 지역들의 식문화가 융합되면서 보다 다채로운 메뉴를 선보이고 있다. 이런 다양함은 메뉴의 디자인뿐만이 아니라 음식의 종류도 포함한다. 각 지역 음식점마다 지역적 특징이 있는 요리들로 메뉴를 구성하고 있다. 하지만 최근에 와서는 각 지역 음식점의 메뉴가 그 지역의 요리만 다루는 것이 아니라 다른 지역의 음식도 포함하는 ‘혼합형’ 메뉴로 변해가는 현상을 볼 수 있다.

<그림 4-1>은 동북지역 음식점 메뉴이다. 이를 보면, 麻辣豆腐(마과두부)、回锅肉(후이쩌러우 ‘삼겹살 볶음’)、鱼香肉丝(위샹러우쓰 ‘돼지 살코기 볶음’)은 사천요리이고 木须肉(무쉬러우 ‘버섯 돼지고기 볶음’)는 산둥성 요리이다.

“ ... 처음부터 있었던 것은 아니에요. 처음에 성중촌에 와서 음식점을 시작했을 때에는 타 지역 요리들이 없었어요. 음식점 시작 초반에는 남방 지역 사람들이 많다 보니까 동북요리에 관심이 있는 손님은 많지 않았기 때문에 장사가 잘 안 됐어요. 살아남으려고 운영방침을 바꾸려고 생각했는데, 관찰을 해보니 사람들은 스완요리를 가장 많이 선호했어요. 그래서 고민 끝에 스완요리 주방장을 한분 모셔서 우리 음식점에서도 스완요리를 시작했었죠. 그 후부터 매출이 많이 늘기 시작했어요. 이런 결과를 보고 타 지역 음식 중에서 손님들이 많이 찾고 저희 음식점에서 할 수 있는 요리들도 추가하기 시작했죠. 손님들이 많아지면서 동북요리도 사람들에게 많이 알려지게 되었고, 현재는 동북요리를 맛보러 찾는 손님들이 가장 많은 편이에요. 그래서 지금은 손님들이 가장 많이 선호하는 타 지역음식은 몇 개만하고 있고 메인 요리는 동북요리로 운영하고 있어요 ... ”

(샤샤촌 동북요리 음식점 운영자 장모)

이 인터뷰 내용을 통해 동북 음식점의 메뉴 구성은 치열한 경쟁에서 살아남기 위한 어쩔 수 없는 변화라는 것을 알 수 있고, 또 다른 측면으로는 지역 음식을 더 많은 사람들에게 알려 줄 수 있는 운영방침이 집약되어 있다고 분석할 수 있다.

성중촌에서는 상대적으로 동북출신의 인구가 적으며 지명도가 낮기 때문에 동북지역 음식점은 주로 여러 가지 지역음식을 혼합하는 방침을 택하였다. 하지만 그들뿐만 아니라 인구비율이 많고 사람들에게 가장 익숙한 지역 음식점들의 메뉴에도 타 지역 요리를 쉽게 찾아 볼 수 있다.

<그림 4-2>는 강샤촌 서남지역 음식점 메뉴이다. 그 중에서 香菇油菜(상구유채 ‘청경채표고 볶음’)는 화동지역의 요리(장수성 요리)이고, 梅菜扣肉(메이차이커우러우 ‘갯과 삼겹살 찜’), 蒜蓉油麦菜(수안룽유마이채 ‘마늘과 유매채 볶음’)는 광둥 요리이고, 锅包肉(귀바오러우 ‘동북식 탈콤한 탕수육’), 溜肉段(리우러우뚜안 ‘동북식 짜거운 탕수육’)은 동북요리이다. 사람들에게 가장 익숙하고 유명한 지역요리인 스완요리 음식점 메뉴에서도 타 문화지역의 음식이 포함되어 있음을 확인할 수 있다.

川菜菜谱

chuan cuisine



本店招牌菜

The signature dish

- 沸腾黑鱼——46元/斤
- 沸腾草鱼——38元/斤
- 酸菜鱼——29元/斤
- 水煮牛肉——35元/份
- 三鲜毛血旺——38元/份
- 川味金牌茄子——19元/份
- 香辣虾——38元/份
- 重庆辣子鸡——38元/份
- 水煮肉片——32元/斤

家常菜

Home cooking

- 香菇油菜——16元/份
- 酸辣土豆丝——16元/份
- 梅菜肉丝——20元/份
- 锅包肉——35元/份
- 红磨液米——22元/份
- 腊肉炒青笋——26元/份
- 溜肉段——32元/份
- 腊肉荷兰豆——20元/份
- 腊肉苦瓜——26元/份
- 红磨土豆片——22元/份
- 松仁玉米——22元/份
- 蒜蓉油麦菜——18元/份
- 炆日蓝——12元/份

四川传统川菜

The traditional dish sichuan

- 兴隆小炒——18元/份
- 鱼香肉丝——32元/份
- 回锅肉——36元/份
- 茶树菇爆大虾——32元/份
- 干煸茶树菇——29元/份
- 三鲜石板豆腐——19元/份
- 麻辣豆腐——15元/份
- 川椒土豆丝——14元/份
- 宫保鸡丁——24元/份
- 干锅老豆腐——18元/份

凉菜

Cold dishes

- 夫妻肺片——29元/份
- 炆拌瓜条——12元/份
- 炆拌水鸡——26元/份
- 炆拌金针菇——10元/份
- 炆拌双笋——15元/份
- 炆拌麻辣根粉——22元/份

酒水

drinks

- 王老吉——4.5元
- 果缤纷——4元
- 康师傅茶——4元
- 露露——3元
- 百事可乐——4元
- 百事可乐(0T)——3元
- 极度(0T)——3元
- 小火锅——5元
- 大蟹王——24元
- 大佳酿——28元
- 小佳酿——6元
- 青岛大港——6元
- 青岛纯生——8元
- 雪花干啤——6元
- 雪花纯鲜——4元
- 雪花超纯——4元

“ ... 당연히 있어야 하죠. 오시는 손님들은 다른 지역의 요리를 많이 찾아요. 스완요리는 사람들이 많이 사랑해 주는 음식이지만 매운 맛을 잘 받아주지 못하는 손님들이 있어요. 그러다 보니까 스완 요리가의 맵고 마한 맛을 중화시켜주고, 또는 함께 오신 분들 중에서 매운 음식을 못 드시는 분들이 종종 있기 때문에 이런 손님들을 위해서 맵지 않은 요리가 필요한 거죠 ... ”

(강샤촌 스완요리 음식점 운영자)

운영자들은 위와 같이 다양한 메뉴로 단 한명의 고객도 놓치지 않고 더 다양한 고객의 수요를 만족시킴으로서 매출을 증가시키려고 노력하고 있다. 즉, 사람들이 많이 아는 유명한 지역요리와 사람들이 잘 알지 못하는 지역요리는 성중촌이라는 혼거 된 공간에서 서로 영향을 주고받고 있다는 것을 알 수 있고, 그러한 영향은 메뉴에서 반영되고 있다.

제 2 절 메뉴와 고객 선호도와의 관계

앞부분에서 말한 동북요리 음식점과 스완요리 음식점 외 다른 지역 음식점들도 타 지역음식이 메뉴에 추가되는 현상을 살펴볼 수 있었다. 이렇게 각 지역 음식점의 메뉴가 변화된 상황을 구체적으로 살펴보기 위하여 연구지역에 있는 82개(표 4-2) 음식점 메뉴에 기록된 요리에서 타 지역 음식이 기재된 빈도수에 대하여 조사하였다. 그리고 각 음식점 메뉴에서 타 지역 요리가 차지하는 비율을 통하여 타 지역 음식 문화가 각 지역 음식점에 미치는 영향과 비율 차이가 나는 원인을 분석하였다.

<표 4-2> 성중촌 내 지역별 음식점 통계

	화동요리	화남요리	서남요리	화북요리	서북요리	화중요리	동북요리
강샤촌	8	9	8	1	2	1	0
샤샤촌	4	18	19	2	2	4	4
합계	12	27	27	3	4	5	4

자료: 현지조사를 통해 연구자 작성(단위: 개)

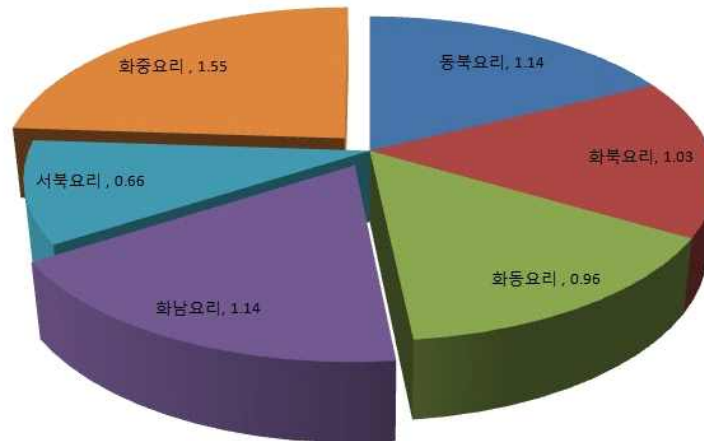
<표 4-3> 서남요리 음식점에서 타 지역 요리가 차지하는 비율

A	타 지역 요리(평균)	6.5
B	음식점 전체요리(평균)	87
(A/B)	비율	7.40%

자료: 현지조사를 통해 수집한 통계자료를 정리하여 연구자 작성

<표 4-3>을 통해 타 지역 요리가 서남지역 음식점에서 차지하는 비율이 (7.40%)크지 않은 것으로 보아 서남지역 음식점은 타 지역 음식의 영향을 많이 받지 않았고 이 곳을 방문하는 고객들은 타 지역 음식에 대한 요구가 많지 않았거나, 이미 널리 알려진 요리이기 때문에 그 맛을 받아들여 다른 요리에 대한 요구가 적었을 것으로 해석할 수 있다.

<그림 4-3> 하나의 서남요리 음식점 당 타 지역 요리가 기재된 평균개수



자료: 현지조사를 통해 수집한 통계자료를 정리하여 연구자 작성(개수단위: 한 개)

<표 4-4> 각 지역 음식점에서 타 지역 요리가 차지하는 평균비율(%)

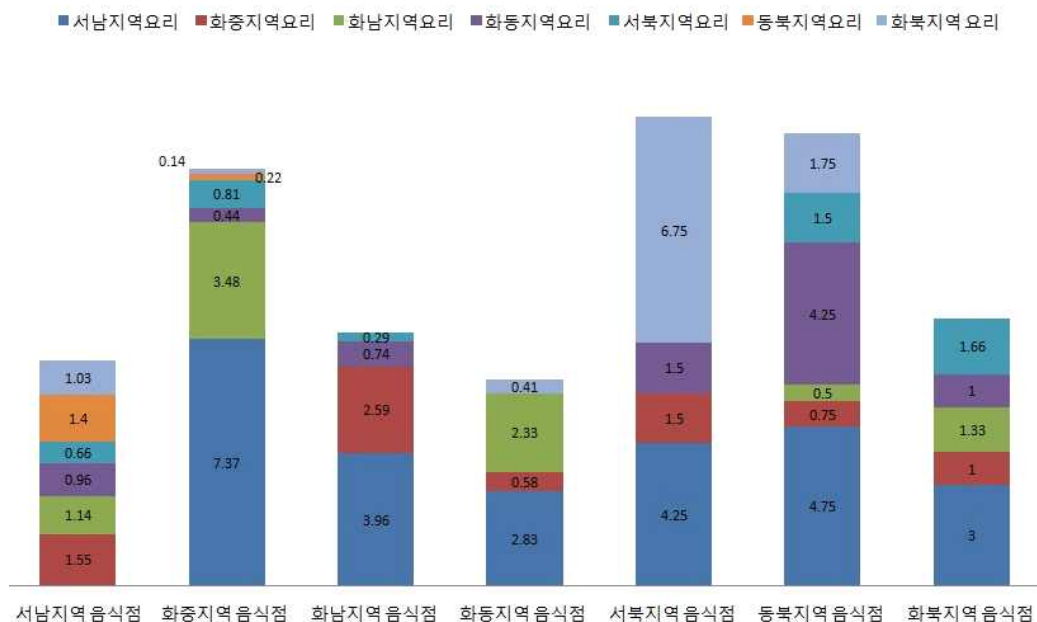
지역	타 지역 요리 평균개수	음식점 전체요리 평균개수	비율
서남지역	6.5	87	7.40%
화중지역	12.48	66	18.90%
화남지역	7.5	64	11.70%
화동지역	6.1	56	10.89%
서북지역	14	67	20.89%
동북지역	13.5	63	21.42%
화북지역	8	65	12.30%

자료: 현지조사를 통해 수집한 통계자료를 정리하여 연구자 작성(개수단위: 한 개)

그리고 연구지역에 있는 27개 서남지역 음식점 메뉴에 기록된 타 지역 요리

에서 지역별 평균개수를 살펴보면 화중요리는 1.55개, 화남요리와 동북요리는 1.14개, 화북요리는 1.03개, 화동요리는 0.96개, 서북요리는 0.66개 이다<그림 4-3>. 각 지역의 요리의 비율은 고르게 있었고, 총개수가 6.5개로 적은 것으로 보아 어느 한 지역의 요리도 서남지역 음식점에 큰 영향을 미치지 못하였음을 알 수 있다. 하지만 다른 지역의 음식점에서는 이와 다른 상황을 나타내고 있다. <표 4-4>를 보면 서남지역 음식점 외 다른 지역음식점에서 타 지역요리가 차지하는 비율은 모두 10%를 넘었고, 서북지역과 동북지역 음식점에서는 20%를 넘어다. 또한, <그림 4-4>에서 볼 수 있듯이 각 지역 음식점에서 타 지역 요리가 차지하는 비중을 보면 서남지역 음식은 거의 모든 음식점에서 가장 많은 비율을 차지하고 있는 반면, 다른 지역의 요리는 상대적으로 낮은 비율을 차지하였다. 특히 동북지역, 서북지역, 화북지역 같은 경우에는 없거나 아주 적은 것으로 나타난다.

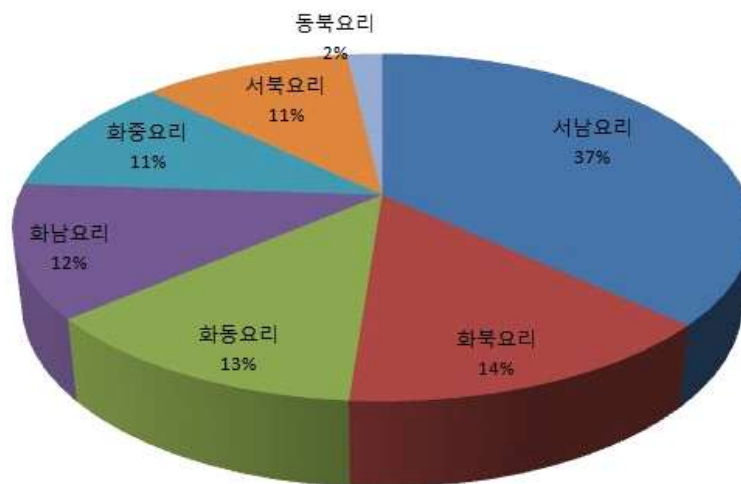
<그림 4-4> 각 지역 음식점에서 타 지역 요리의 구성



자료: 현지조사를 통해 수집한 통계자료를 정리하여 연구자 작성(개수단위: 한 개)

즉, 동북지역 음식과 서북지역 음식은 지리적으로도 화남지역과 가장 먼 전
혀 다른 음식문화를 가지고 있고 주로 화중지역, 화동지역, 서남지역 사람들로
구성된 성중촌에서는 많이 알려지지 않은 음식이기 때문에 더 많은 타 지역
음식으로 고객을 흡인해야만 했다. 한편, 서남지역 음식은 지리적으로도 가깝
고 널리 알려진 음식문화이기 때문에 많은 성중촌 이주민들이 그 맛에 익숙하
기에 타 지역 음식을 추가할 필요가 없었던 것으로 분석된다. 이로써 성중촌
에는 자신의 음식만으로도 살아남을 수 있는 주류음식문화(서남지역음식)와
생존을 위해 타 지역 음식을 받아들이는 비주류음식문화(서남지역 음식을 제
외한 타 지역 음식, 특히는 서북지역과 동북지역 음식)가 존재하고 있음을 알
수 있다.

**<그림 4-5> 연구지역의 모든 음식점 메뉴에서 타 지역요리가 차지하는
평균비율(%)**



자료: 현지조사를 통해 수집한 통계자료를 정리하여 연구자 작성(단위:%)

그리고 성중촌 음식점 메뉴에 있는 타 지역 요리 중에서 각 지역요리의 비율을 살펴보면 서남요리가 37%로 압도적인 우세를 차지하였고, 화북, 화동, 화남, 화중, 서북요리는 각각 13%, 12%, 11%, 11%를 차지하였지만 동북요리는 2%밖에 차지하지 못했다<그림 4-5>. 그 중 화북지역 요리는 전체적으로 보았을 때 보급률은 높지 않지만 서북지역 음식점에서의 요리개수가 유독 많아 전체 타 지역요리에서 2위를 차지하였다.

「 각 지역 음식점에 포함된 타 지역 요리의 비율과 고객과의 관계를 알기 위하여 “가장 선호하는 지역 음식을 선택 하세요”라는 설문조사 문항을 통하여 각 지역 음식에 대한 이주민들의 선호도 비율을(그림 4-6) 분석하였다. 」

<그림 4-6> 이주민들이 각 지역음식에 대한 선호도비율(%)



자료: 설문조사를 통해 수집한 통계자료를 정리하여 연구자 작성

설문조사 결과 고객들의 선호도와 타 지역 요리의 비율은 일부 상이한 부분이 있었다. 설문조사 결과에 따른 고객들의 선호도 순위는 서남요리, 화동요리, 화남요리, 화중요리, 서북요리, 화북요리, 동북요리의 순서로 <그림 4-6>의 배열 순서와 조금 다르다. 화북요리는 <그림 4-6>에서는 2위였지만 선호도 순위는 6위를 차지하였다. 그 이유는 위에서 말했다시피 화북지역 요리는 서북지역 음식점에 많이 유입되었고, 다른 지역 음식점에는 잘 보급이 되지 않았기 때문이다. 즉, 화북지역 요리의 보급률은 전체 요리개수와 비교하면 낮다는 것이다. 하지만 화북지역 요리외의 타 지역 요리의 선호도 순위는 메뉴에 차지하는 요리순위와 일치함을 알 수 있다. 이로부터 연구지역 음식점에서 기록된 타 지역요리는 고객의 선호도와 정비례한다고 할 수 있으며, 여기에는 음식점의 운영자들이 고객의 선호도에 맞춰 메뉴를 작성하여 더 많은 손님을 흡입하여 경제적 이익을 최대화 하려는 의도가 있었음을 알 수 있다.

제 5 장 성중촌 내에서 타협의 결과로 나타나는 지역 요리의 변화

중국 요리는 지방의 특색이 분명하다. 고대 중국의 요리는 일찍부터 ‘방구’의 설이 있었다. ‘방’은 지방 특색이 강한 행방이고, ‘구’는 입맛을 가리켜 중국 요리가 지방의 특성이 강하다는 것이다. 예를 들면, ‘천방채’는 사천 요리사가 요리한 사천 지방 맛이 나는 요리를 말한다. 원료의 특성, 조리 기술, 맛의 특징에 따라 많은 지방 요리가 형성되었다. 이런 지방색이 강한 요리는 지역의 경제, 지리, 사회와 문화 등의 요소에 의해 형성되었다. 기후, 지리, 생산물, 풍속습관, 생활 방식 등의 차이로 서로 다른 지방의 음식이 생겨나게 된 것이다(이해원, 2010).

본 장에서는 연구지역 음식점에서 요리 맛의 변화를 기준요리와 각 지역 음식점에 유입된 타 지역 음식 중에서 가장 대표적인 요리를 사례를 통해 살펴보고자 한다. 이를 위해 요리의 맛과 식자재에 관한 설문조사와 개별 면담을 진행하여 요리의 변화와 고객과의 관계를 살펴보았다. 본 지역 음식은 고객 선호도가 가장 높은 요리를 선택하여 설문을 진행하였고, 타 지역 요리는 ‘마파두부’(麻婆豆腐)라는 전형적인 서남지역의 요리이자 가장 많은 음식점에 보급된 음식을 대표적인 사례로 연구를 진행하였다. 그리고 한 요리가 다양한 음식문화배경을 가진 음식점에서 어떠한 차이를 나타내며 그 차이가 생긴 원인을 분석하였다.

제 1 절 성중촌의 음식점에서 기존 지역 요리의 변화

본 절에서는 성중촌에 있는 각 지역 음식점의 지역요리 변화가 색상, 맛, 식자재 등 면에서 어떠한 변화가 있었는지를 살펴보고자 한다. 이를 위해 각 지역 요리 중에서 선호도와 보급률이 가장 높은 요리를 대상으로 색상, 맛, 식자재에 대한 설문조사와 개별 면담을 진행하여 요리의 현황을 조사하였다.

1) 서남지역 요리

서남지역 요리는 사천, 운남, 귀주 등 지역을 포함하는데, 그 중에서 가장 대표적인 음식은 사천요리이다. 천川 요리하고도 칭한다. 요리의 재료는 강과 산의 귀하고 신선한 동식물, 야생 채소와 가축을 이용한다. 채소나 고기를 끓는 기름에 볶아서 반쯤 익히는 ‘간편干煸’, 술로 맛을 내고 그 국물이 없어질 때까지 약한 불로 조리하는 ‘간소干烧’와 물에 오래 담그는 ‘포泡’, 볶은 후에 소량의 물과 전분을 넣어 만드는 ‘회烩’ 등의 조리법을 주로 사용한다. 맛을 중요시하여 전국적으로도 유명하고, 맛의 형태도 다양하고 풍부한데 예를 들면, 생선 맛, 홍유红油, 괴미怪味, 매운맛의 특징이 있다. 요리의 특징은 소박하고 청신하여 짙은 향토 냄새가 난다.

사천 요리의 기원은 고대 파국巴國과 촉국蜀國에서 유래하여 파촉巴蜀 문화로부터 형성되었다. 한나라와 진晉나라 때 요리가 형성되기 시작했고 수당과 오대를 거치면서 크게 발전하여 북송 때는 파촉의 범위를 뛰어넘어 개봉과 임안 지금의 항주로 전파되어 세상 사람들에게 알려졌다. 명·청 시대 고추가 사천 요리에 응용되어 사천 요리의 매운 특징을 형성했고, 지방색이 농후한 요리 체계를 갖추었다.

사천 요리는 성도成都와 중경重慶 두 지역의 요리가 대표적이다. 불의 사용

을 특별히 중요시하는 조리법을 개발하였다. 사천 요리에서 빼놓을 수 없는 네 가지 조미료는 마늘, 후추, 산초山椒와 생강인데, 맵고, 시고, 향기로운 맛으로 유명하다. 고추의 활용이 사천 요리에 눈에 띄는 특징이다. 매운맛의 종류도 다양하여 간향랄干香辣, 소향랄酥香辣, 유향랄油香辣, 방향랄芳香辣, 침향랄腊香辣, 장향랄醬香辣 등이 있다(이해원, 2010).

대표적인 사천 요리 중에서 연구지역 거주민들이 가장 선호하는 사천요리에 대하여 162명에 설문조사를 한 결과, 마파두부(麻婆豆腐)가 39표로 1위를 차지하였고, 후이꿔러우(回锅肉)는 21표로 2위를, 위샹러우쓰(鱼香肉丝)는 18표로 3위를 하였다<표 5-1>. 랭킹 3위 중에서 후이꿔러우가 사천요리에서 가장 손꼽히는 유명한 요리이고 서남지역 출신 거주민 중에서 선호도가 가장 높은 요리이기 때문에 후이꿔러우를 서남지역 음식점의 본 지역 요리의 대표적 요리로 보고, 맛, 식자재의 현황을 살펴보고 한다.

<표 5-1> 대표적인 사천요리에 대한 연구지역 거주민들의 선호도 순위

순위	요리이름	투표수
1	마파두부(麻婆豆腐)	39
2	후이꿔러우(回锅肉)	21
3	위샹러우쓰(鱼香肉丝)	18
4	궁보찌딩(宫保鸡丁)	13
5	푸치페이판(夫妻肺片)	11
6	수이주뉴러우(水煮牛肉)	11
7	수이주위이(水煮鱼)	10
8	둥뽕저우즈(东坡肘子)	9
9	마라탕(麻辣烫)	9
10	탕추파이구(糖醋排骨)	7
11	귀바러우판(锅巴肉片)	6
12	모쇠왕(毛血旺)	5
13	간뵤뉴러우쓰(干煸牛肉丝)	2
14	라즈찌딩(辣子鸡丁)	1

자료: 설문조사를 통해 수집한 자료를 정리하여 연구자 작성

후이궈러우(回锅肉)는 사천요리 중 맛이 뛰어나기로 손꼽히는 음식으로 한국인들이 즐겨 먹는 삼겹살을 재료로 만든 요리다. 삼겹살에 다랴오(양념의 일종), 생강, 파를 곁들여 익힌 후 얹게 저며서 단맛 나는 된장, 말린 메주와 간장, 마늘 싹, 양파 등 양념과 함께 볶아낸 요리다. 이 볶음요리는 구운 삼겹살과는 많이 다르다. 갓은 양념으로 요리하는 한국의 돼지고기 두루치기와 비슷한 맛이 느껴진다. 중국에서 술을 마실 때 후이궈러우를 한 접시 주문하고 여기에 두부요리를 곁들여 먹으면 최고의 술안주가 되곤 한다(손미선, 2004). 다시 말해 사천 후이궈러우의 원래 맛은 장향랄형의 매운맛과 약간의 단맛, 짭맛, 기름 맛 등 맛들이 있다.

<그림 5-1> 사천 후이궈러우



성중촌 27개 서남요리 음식점 중에서 임의로 8개 음식점을 대상으로 인터뷰를 진행하여 원래 사천 후이뛰러우의 맛과 식자재와 비교하여 연구지역 서남요리 음식점에서 후이뛰러우의 맛의 현황을 알아보려고 한다.

“ ... 맛은 변화가 없어요. 사천에서 하던 그 방법대로 하고 식자재도 큰 변화가 없었기 때문에 변화가 없어요. 하지만 때론 손님들이 매운맛을 못 드시는 분이 있기 때문에 매운 요리의 매운 정도를 설명 들어요. 그리고 손님들께서 덜 맵게 해달라는 분들이 있을 경우에는 손님들의 요구에 맞게 입맛을 맞춰 드리곤 해요 ... ”

(샤사촌 서남지역 음식점 경영자 손모)

“ ... 식자재나 맛은 변하지 않았어요. 대부분 고객들은 사천 요리의 맛을 좋아해서 찾아오기 때문에 바꿀 필요 없었어요. 후이뛰러우 뿐만 아니라 다른 사천 요리도 같아요. 그런데 사천 요리가 워낙 기름이 많이 들어가기 때문에 느끼하다고 말씀하시는 분들은 있어요. 이러한 경우에는 기름기를 빼서 요리하기도 해요 ... ”

(강샤촌 서남지역 음식점 경영자 황모)

“ ... 고향에서 먹었던 후이뛰러우와 비슷해요. 크게 다른 것 같지 않지만, 굳이 조금 다른 부분이 있다면 고향에서 후이뛰러우는 붉은색 고추가 들어있

있는데 이 음식점에는 없어요 ... ”

(샤사촌 사천성 출신 거주민 송모)

개별 면담 외에 연구지역의 8개 서남지역 음식점에서 고객 51명을 상대로 설문조사를 한 결과 그 중에서 14명(27%)은 서남지역 출신이었는데, 그들 중에서 11명은 요리의 맛이 고향의 맛과 같았다고 대답하였고 3명은 잘 모르겠다고 응답하였다.

개별 면담과 설문조사의 결과, 서남지역 음식점의 경우에는 워낙 전국적으로 널리 알려져 있고, 성중촌의 거주민들 중에서도 선호도가 가장 높은<그림 4-6> 음식이었기 때문에 성중촌에 위치한 서남지역 음식점에서의 서남지역 요리는 원래의 맛을 유지할 수가 있었고, 식자재도 변화가 없었던 것으로 나타났다. 하지만 고객의 개인적인 취향이나 입맛에 따라 음식점에서는 작은 범위 내에서 고객의 입맛에 따른다는 것을 알 수 있다. 즉, 성중촌에 위치한 서남지역 음식점의 서남요리는 대부분 원래의 맛을 유지하고 있으며, 일부분만 개별적인 손님의 취향에 맞춰 조금씩 변형시킨다고 볼 수 있다.

2) 화남지역 요리

화남지역 요리는 광둥, 광서, 복건, 대만과 해남도를 포함한다. 월粵요리라고도 부른다. 네 다리가 달린 책상을 제외하고 네 달 달린 동물은 모두 재료가 되는 요리고 해산물을 포함하여 다양한 재료를 사용한다. ‘소燒’, 술으로 삶는 ‘보煲’, 밀가루를 곁에 발라 끓는 기름에 튀기는 ‘연작軟炸’, 밀가루를 곁에 발

라 볶는 ‘연춘軟炒’의 조리법을 주로 사용한다. 맛의 특징은 신선하고 담백하며 싱거운 맛이 날 정도이다. 화남지역 요리는 광주, 조주潮州와 동강東江 세 지역의 음식으로 구성되고, 사천, 산둥, 소주와 절강 요리의 조리 방법을 흡수하여 독특한 맛을 창조하여 “음식은 광주”(食在廣州)라는 명예를 얻었다.

청나라 말경에 이르러 광주廣州는 이미 중국 남방 경제의 중심지였고, 남북 음식의 교류 중심지가 되었다. 산둥, 소주, 사천, 양주 등지의 요리는 광둥 요리에 영향을 끼쳐 광둥 요리를 더욱 발전시켰으며, 한편으로는 광둥 요리는 복건, 대만, 해남도, 광서 지방으로까지 확대되었다.

화남지역 요리에는 신선함, 부드러움, 매끄럽고 시원함, 날것, 바삭거림과 오랜 시간 지지고 볶고 삶고 굽는 특징이 있다. 조미료는 굴 소스, 새우 간장, 매실 페이스트, 말린 새우·생강·땅콩에 고추를 넣어 풀처럼 이긴 ‘사다장沙茶醬’, 볶은 식초, 생선 소스를 주로 사용한다. 특히 뱀, 너구리, 사향고양이, 개, 원숭이, 쥐 등의 야생동물 요리로 유명하다(이해원, 2010).

대표적인 화남지역 요리 중에서 연구지역 거주민들이 가장 선호하는 화남지역 요리에 대하여 설문조사를 한 결과, 창편(腸粉)이 42표로 1위를 차지하였고, 바이체이지(白切鷄)는 22표로 2위를, 차소판(叉燒飯)은 20표로 3위를 하였다<표 5-2>. 이 중에서 창편은 화남요리에서 가장 손꼽히거나 유명한 요리는 아니지만 가장 널리 알려져 있고 많은 성중촌 거주민들이 매일 접할 수 있는 평범하고 익숙한 요리이기 때문에 화남지역 대표적인 요리의 맛과 식자재를 통해 요리의 현황을 살펴보았다.

<표 5-2> 대표적인 화남요리에 대한 거주민들의 선호도 순위

순위	요리이름	투표수
1	창편(肠粉)	42
2	바이체이지(白切鸡)	22
3	차소판(叉烧饭)	20
4	옌쥐이지(盐焗鸡)	19
5	카오루우주(烤乳猪)	15
6	우서경(五蛇羹)	14
7	룽후더우(龙虎斗)	12
8	쏘오어(烧鹅)	10
9	바이쥬샤(白灼虾)	8

자료: 설문조사를 통해 수집한 자료를 정리하여 연구자 작성

창편은 링난(岭南) 지역의 특유한 요리이다. 청나라 말기부터 길거리에서 나타나기 시작했다. 창편은 짭맛과 단맛 두 가지 맛이 있는데 짭맛의 창편의 소스는 주로 돼지고기, 소고기, 새우, 돼지간으로 만들었고, 단맛의 창편의 소스는 주로 설탕물에 담그던 야채, 볶은 참깨로 만들었다. 창편은 쌀가루를 물에 넣어서 반죽을 한 후 철판위에 골고루 펴놓아 물로 찌서 만든다. 창편위에 간장과 소스를 부어서 먹으면 담백하고 청담한 맛을 느낄 수 있다.

<그림 5-2> 화남요리 창편



성중촌 27개 화남요리 음식점 중에서 임의로 8개 음식점을 대상으로 인터뷰를 진행하여 창편의 맛과 식자재를 다른 지역의 창편과 비교하여 연구지역 화남요리 음식점에서 창편의 맛의 현황을 알아보았다.

“ ... 원래 우리 요리는 조금 담담한 편이었는데 지금은 조금 짜게 되었어요. 그 원인은 원래는 고객들 중에서 대부분은 남방 사람이었는데 지금은 북방 사람들도 많아지면서 조금 짠 소스를 요구하게 되었어요. 그래서 지금은 짠 소스와 담담한 소스 두 개 만들어서 판매하고 있어요 ... ”

(사사촌 화남요리 음식점 경영자 강모)

“ ... 고향에 맛과는 조금 짜진 것 같아요. 고향에서는 담담한 맛이었거든요 근데 여기의 창편은 조금 짠 편이에요. 물론 소스를 적게 놓았지만 그래도 조

금 짠 평이예요 ... ”

(샤사촌 광동성 출신 거주민 황모)

개별 면담 외에 연구지역의 8개 화남지역 음식점에서 고객 53명을 상대로 설문조사를 하였는데 그 중에서 15명(28%)은 화남지역 출신이었는데 그들 중에서 12명은 요리의 맛이 고향의 맛과 달라졌다고 응답하였고 2명은 잘 모르겠다는 대답을 해주었으며 1은 변화가 없다고 응답해 주었다.

화남지역 음식점 같은 경우에는 광동지역 본토 음식으로서 다른 지역들과 음식문화 차이가 큼에도 불구하고 연구지역과 같은 타 지역 인구가 대다수인 구역에서도 많은 인기를 얻고 있다<그림 4-6>. 그 원인은 개별 면담과 설문조사에서도 나타난다. 화동지역 음식점 고객 중 71%는 타 지역의 고객이었음을 알 수 있고 이런 고객의 입맛을 만족시키기 위하여 음식의 맛을 타 지역 고객의 입맛에 맞게 조금 짜게 하는 현황을 알 수 있다. 즉, 더 많은 경제적인 이익을 추구하기 위하여 고객들의 입맛에 맞추어 요리의 맛이 변하게 된다. 연구지역에 있는 타 지역 음식점들도 같았다.

연구지역에 있는 다른 지역 음식점들에 대한 개별 면담의 설문조사의 결론을 보면 대다수가 고향의 요리의 맛과는 차이가 나며, 타 지역 고객의 인수가 많아지면서 음식점 요리의 맛이 고객의 입맛에 맞춰가는 경향을 볼 수가 있다.

<표 5-3> 각 지역 음식점을 방문한 고객 중 타 지역 고객의 비율(%)

	서남지역	화남지역	화동지역	화중지역	서북지역	동북지역	화북지역
설문조사 인수	51	53	23	11	8	9	7
타 지역 인수	37	38	14	8	5	1	4
비율	73%	72%	61%	73%	63%	11%	57%

자료: 설문조사를 통해 수집한 자료를 정리하여 연구자 작성(인수 단위: 명)

하지만 이 중에서 동북지역 음식점은 다른 지역 음식점들과 달리 요리의 맛은 변화가 없었다. 그 원인은 <표 5-3>에서 볼 수 있듯이 설문조사에 응답한 고객 9명 중에서 1명만 타 지역 고객이었고, 동북지역 음식점은 타 지역 고객의 영향이 적었기 때문이다.

“ ... 요리의 맛은 변화가 없어요. 오시는 손님들은 대부분은 동북친구들이고 타 지역 고객은 많지 않아요. 그리고 이 근처에 동북요리가 우리 집밖에 없기 때문에 근처에서 거주하는 동북친구들이 많이 찾아와요. 우리는 이 친구들을 상대로 장사하는 거죠 ... ”

즉, 연구지역에서 각 지역 음식점의 기존 음식은 세 가지 특징을 가지고 있다. 첫째, 서남지역 요리는 일찍부터 널리 알려져 이미 많은 사람들이 그 맛에 익숙해져 있기 때문에 요리의 맛이나 식자재는 큰 변화가 없었다. 둘째, 동북지역 음식점 같은 경우에도 요리의 맛은 변화가 없었다. 그 원인은 동북요리는 중국의 가장 변방에 있는 요리로서 가장 남쪽지역인 선전에서는 인지도가 낮았고, 타 지역 거주민들이 많이 찾질 않았기 때문에 요리 변화의 동력이 없었다. 즉, 요리의 맛이 변할 필요성이 없다고 볼 수 있다. 셋째로는 나머지 다섯 지역 음식점의 요리의 맛은 변하고 있었다. 그들의 공통점은 고객들 중에서 대다수가 타 지역 거주민이고 그런 거주민의 입맛을 맞춰가기 위하여 본 지역 요리의 맛을 조금씩 바꿔간 것이다. 즉, 타 지역 이주민이 많이 거주하는 성중촌에서 생존을 위하여 고객의 입맛에 타협한 것으로 분석할 수 있다.

제 2 절 음식점에 유입된 타 지역 요리의 변화

<그림 4-5>, <그림 4-6>에서 볼 수 있듯이 성중촌 거주민들이 가장 선호하는 요리는 서남지역 요리이고, 유입된 타 지역 요리 중에서 보급률이 가장 높은 지역 음식이다. 그 중에서도 마파두부는 각 음식점에서 보급률이 가장 높은 서남지역 요리이다.

마파두부는 저민 돼지고기에 고추, 생강, 파 같은 양념을 듬뿍 넣어 향을 내고 혀가 얼얼할 정도로 맵고 새콤달콤한 맛을 내는 중국의 두부요리로 흥미로운 설화가 얹혀있다. ‘마파’라는 말은 중국어로 곰보인 노파를 일컫는 말이다. 1874년 사천성에는 오고가는 객주와 짐꾼들을 위한 식당이 많았는데 어느 날 한 식당에 유채기름을 파는 사람이 들어와 갖고 있던 쇠고기와 유채기름을 내밀며 “돈이 없어 요리를 시킬 수 없으니 이것으로 두부라도 지저달라”고 간곡히 부탁했다. 그러자 평소 마음씨 좋기로 소문난 그 식당 주인의 부인은 혀가 얼얼할 정도로 맵고 뜨거운 요리를 즉석에서 만들어 왔다. 그 후 이 요리는 사람들 사이에서 인기를 모았는데, 사람들은 그 부인의 얼굴에 곰보 자국이 있어 이 요리를 ‘곰보부인 두부’라고 부르게 되었다고 한다. 중국어의 마(麻)는 곰보라는 뜻이 있어 이 말이 전해져 오늘날의 마파두부가 되었고, 지금은 중국을 대표하는 음식 중의 하나로 자리잡았다(손미선, 2004). 현재는 사천요리 음식점이 아닌 다른 지역의 식당이나 레스토랑을 가도 마파두부는 거의 다 있을 정도로 중국에서는 넓은 마니아층을 형성하고 있다.

<그림 5-3> 마파두부



사천 마파두부의 맛은 마초(麻椒)의 마한 맛¹¹⁾, 매운맛, 짭맛, 고기 맛 등 네 가지의 중요한 맛을 갖고 있다. 본 논의에서는 사천 마파두부의 맛을 기준으로 하여 각 지역 음식점에 있는 마파두부의 맛과 비교함으로써 다른 지역 음식점 마파두부의 맛이 어떠한 변화가 있는가를 파악하고, 그 맛의 변화와 고객과의 관계를 분석하려고 한다.

화동지역 음식점에서 마파두부의 맛을 살펴보면 마한 맛은 사라지고, 매운 맛은 덜하게 되었지만 단맛이 조금 추가되었다. 그 원인을 <표 6-4>를 통해서 알아보면 화동지역 음식점에 온 23명 손님들 중에서 9명(39%)은 화동지역 출신 거주민이었고 4명(17%)은 화남지역 출신 거주민으로서 가장 많은 비율을 차지하였는데 이 두 지역 요리는 담담하고 연한 맛을 선호하며, 조금

11) 마한 맛은 마초(麻椒)라는 식자재에서 나오는 맛인데, 혀를 자극하고 마비시키는 얼얼한 맛이다.

단 맛도 선호하는 편이기 때문에 사천 마파두부에서 마한 맛은 사라지고 매운 맛과 짭맛이 덜하며 단맛이 추가된 것으로 추측할 수 있다.

“ ... 저희 음식점에 오신 손님들은 마한 맛을 그렇게 선호하지 않는 것 같아요. 그리고 마한 맛을 내려면 마조를 사용하기 때문에 요리의 원가에도 영향을 주죠. 그래서 손님들이 딱히 요구가 없으시다면 요리할 때는 사용하지 않아요. 그리고 저희 음식점에 오시는 분들은 대다수는 남방 사람들이기 때문에 짭한 맛보다 연한 맛을 선호하는 편이에요 ... ”

(샤사촌 화동지역 음식점 경영자 왕모)

<표 5-4> 각 음식점을 방문한 고객의 지역출신 현황

	서남지역	화남지역	화동지역	화중지역	서북지역	동북지역	화북지역
서남지역 인구	14	4	3	4	2	0	0
화남지역 인구	3	15	4	0	0	0	0
화동지역 인구	3	21	9	0	0	0	0
화중지역 인구	16	6	3	3	3	0	4
서북지역 인구	6	3	0	0	3	0	0
동북지역 인구	3	2	2	2	0	8	0
화북지역 인구	6	2	2	2	0	1	3
설문조사 인구	51	53	23	11	8	9	7

자료: 설문조사를 통해 수집한 자료를 정리하여 연구자 작성(인수 단위: 명)

화남지역 음식점도 비슷한 상황이었다. 마한 맛은 사라지고, 매운 맛은 덜하게 되었으며 단맛이 조금 추가되었다. <표 5-4>를 통하여 고객의 출신을 살펴보면 53명의 고객 중 21명(39%)은 화동지역 고객이었고, 15명(28%)은 화

남지역 출신 거주민으로 총 고객의 67%를 차지하는 반면, 짬한 맛을 즐기는 화북지역 출신 고객은 3%, 화중지역 출신은 11%, 동북지역 출신과 서북지역 출신 고객은 각각 3%와 5%로 화남과 화동지역 출신 고객과 비교하면 상대적으로 적은 비율을 차지하기 때문에 요리의 맛이 연하고 담담하게 되었다고 볼 수 있다.

하지만 동북지역, 서북지역, 화북지역, 화중지역 음식점에서의 마과두부 맛의 변화는 조금 상이한 결과를 낳았다. 짬 맛은 유지가 되었으며, 심지어 화중지역 음식점 같은 경우에는 짬맛이 더 강해진 음식점도 있었다. 그리고 공통점은 마한 맛이 사라졌고 추가된 맛이나 식자재가 없었다. 고객 출신을 보면 짬한 맛을 즐기는 화북지역, 동북지역, 서북지역 등 지역출신 고객이 가장 많은 비율을 차지하였고, 화남과 화동지역 고객은 없었기 때문에 화남과 화동지역 음식점처럼 단맛이 추가되지 않았음을 알 수 있다.

서남지역 음식점을 제외한 모든 음식점에서 마과두부의 맛을 보면 마한 맛이 사라진 공통점을 볼 수 있다. 그 원인은 위의 화동지역 음식점 경영자와의 개별 면담에서 알 수 있듯이 손님들이 마한 맛에 대한 요구가 적었고 요리의 원가 문제가 있기 때문이기도 하다. 즉 마한 맛을 추가한다면 요리의 가격이 높아져 판매수지가 맞지 않기 때문이다. 실제로 이러한 현상은 각 지역 음식점 메뉴판과 사천 음식점 메뉴판에 기록된 마과두부의 가격에서도 알 수 있다.

<그림 5-4> 화남지역 음식점 메뉴

四海一家飯店		四海一家飯店	
广州十大名菜		蜀川、湘江风味	
清平鸡 48元/只 25元/半只	特色葱油淋鸡 48元/只 25元/半只	一品酸菜鱼 时价	酸辣鸡杂 20元/例
红烧沙田乳鸽 特价16.8元/只	秘制香香碌鸭 33元/例	毛氏红烧肉 25元/例	茄子炒豆角 15元/例
金牌拆骨猪手 23元/例	极品红烧肉 25元/例	辣子鸡 20元/例	水煮肉片 22元/例
客家豆腐煲 16元/例	铁板黑椒牛肉 18元/例	农家小炒肉 18元/例	攸县香干 16元/例
红葱头焗排骨 23元/例	茶皇虾 18元/例	青椒炒鸡什 20元/例	凉拌皮蛋 15元/例
粤菜精华		虎皮尖椒豆豉鱼 18元/例	酸辣土豆丝 15元/例
手撕盐焗鸡手 23元/例	卤水拼盘 28元/例	麻婆豆腐 13元/例	凉拌黑木耳 13元/例
盐焗鸡肾 20元/例	卤水胗片 20元/例	水煮牛肉 23元/例	凉拌青瓜 10元/例
红牛猪耳 16元/例	卤水豆腐 12元/例	粥粉面主食	
虎皮尖椒爆鸭肠 20元/例	卤水掌亦 18元/例	新鲜猪杂粥 16元/煲	豉油皇炒面 10元/例
铁板猪杂 18元/例	卤水猪耳仔 15元/例	金牌煨骨粥 15元/煲	干炒牛河 10元/例
东坡茄子 16元/例	卤水猪肚 25元/例	广州炒饭 12元/例	三丝炒米粉 10元/例
家嫂炒鸡杂 16元/例	果仁元西捞支竹 16元/例	传统炸酱面 12元/例	鸳鸯馒头 6元/半打
鱼香茄子煲 15元/例	顺德捞爽鱼皮 15元/例	郊外田园时蔬	
西芹兰豆炒鲜魷 20元/例	辣椒圈煎蛋 16元/例	生炒菜心 13元/例	蒜茸、青炒时蔬 10元/例
铁板猪大肠 18元/例	脆皮烧鸭 18元/例	上汤时蔬 12元/例	手拍青瓜 10元/例
客家蜜角煲 16元/例	丝瓜煮肉丸 18元/例		
煎酿三宝 15元/例	豆角炒肉片 16元/例		
凉瓜炒蛋 15元/例	子姜焖鸭 23元/例		
海皇南瓜炆 18元/例	铁板稻田鸡 18元/例		
红烧日本豆腐 16元/例	菠萝生炒骨 16元/例		
果汁猪扒 18元/例	老火例汤 (中)15元(大)20元		
清蒸鱼类 时价			

<그림 5-5> 서남지역 음식점 메뉴

川菜菜谱

huan cuisine

本店招牌菜

The signature dish

沸腾黑鱼——46元/斤
 沸腾草鱼——38元/斤
 酸菜鱼——29元/斤
 水煮牛肉——35元/份
 三鲜毛血旺——38元/份
 川味金牌茄子——19元/份
 香辣虾——38元/份
 重庆辣子鸡——38元/份
 水煮肉片——32元/斤

家常菜

Home cooking

香菇油菜——16元/份
 酸萝卜炒粉——16元/份
 梅菜肉丝——20元/份
 锅包肉——35元/份
 红磨菠菜——22元/份
 腊肉炒青笋——26元/份
 溜肉段——32元/份
 腊肉荷兰豆——26元/份
 腊肉苦瓜——26元/份
 红磨土豆片——22元/份
 松仁玉米——22元/份
 蒜蓉油麦菜——18元/份
 炆甘蓝——12元/份

四川传统名菜

The traditional dish sichuan

兴隆小炒——18元/份
 鱼香肉丝——32元/份
 回锅肉——36元/份
 茶树菇爆大虾——32元/份
 干煸茶树菇——29元/份
 三鲜石斑豆腐——19元/份
 麻婆豆腐——15元/份
 川椒土豆丝——14元/份
 宫保鸡丁——24元/份
 干锅老豆腐——18元/份

本店招牌菜

The signature dish

南瓜饼——10元/份
 扬州炒饭——10元/份
 泰国香米饭——2.5元/碗

凉菜

Cold dishes

夫妻肺片——29元/份
 炆拌瓜条——12元/份
 口水鸡——26元/份
 捞拌金针蘑——26元/份
 泡菜——10元/份
 捞拌双笋——15元/份
 酸辣蕨根粉——22元/份

酒水

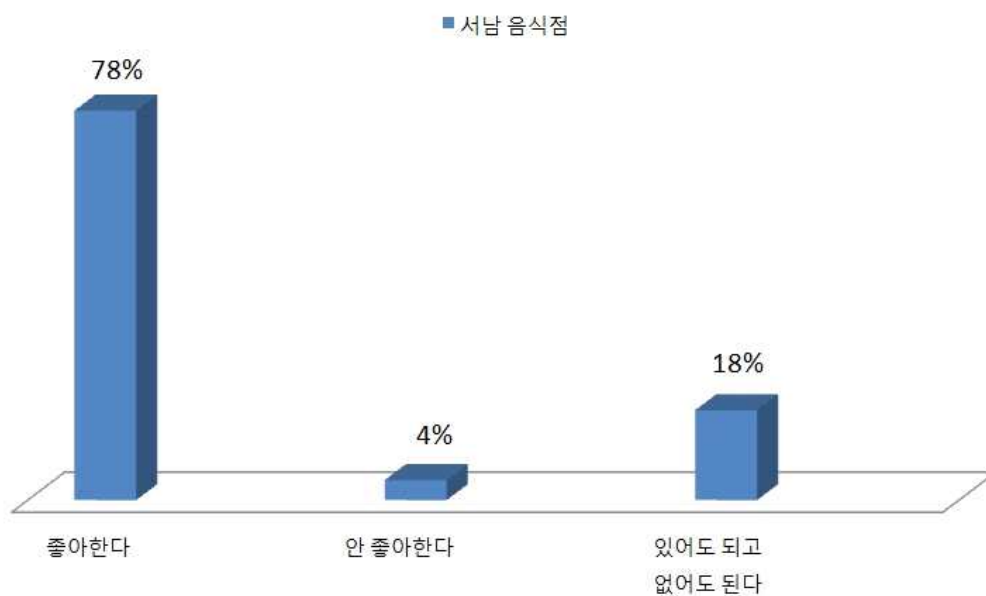
drinks

王老吉——4.5元
 果缤纷——4元
 康师傅茶——4元
 露露——3元
 百事可乐——4元
 百事可乐(听)——3元
 极度(听)——3元
 小二锅头——5元
 大夏王——24元
 大佳酿——28元
 小佳酿——6元
 勇闯天涯——6元
 青岛纯生——8元
 雪花干啤——6元
 雪花纯鲜——4元
 雪花超纯——4元

<그림 5-4>와 <그림 5-5>을 비교하면 서남지역 음식점 마파두부의 가격은 15위안이었지만 화남지역 음식점에서는 13위안이다. 이러한 차이는 개별적인 차이가 아니라 보편적으로 성중촌 음식점에서 나타나고 있는 가격 차이이다. 연구지역의 음식점들 중 서남지역 음식점에서 마파두부의 평균 가격은 15위안이었고, 다른 지역 음식점 마파두부의 평균가격은 12위안이었다. 물론 이러한 가격 차이가 난 원인은 전적으로 전부 마조를 사용하지 않았기 때문이라고 할 수는 없지만 그 이유가 분명히 작용하고 있을 것으로 판단된다.

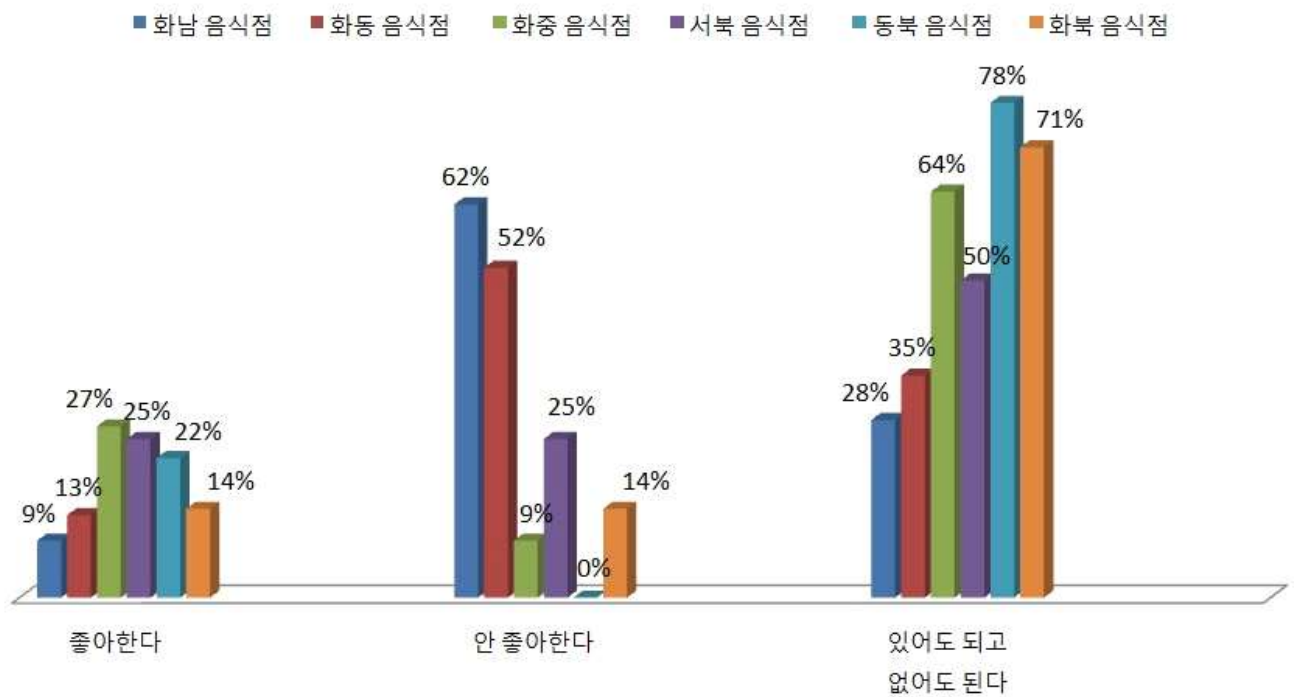
그리고 각 지역 음식점 고객들이 마한 맛에 대한 설문조사를 통한 자료를 통해 서남지역 음식점 외의 다른 음식점에서 마조를 사용하지 않는 이유를 유추할 수 있었다.

<그림 5-6> 서남지역 음식점 고객들이 느끼는 마한 맛에 대한 선호도



자료: 설문조사를 통해 수집한 자료를 정리하여 연구자 작성

<그림 5-7> 서남 음식점을 제외한 타 지역 음식점에서 마한 맛에 대한 비교



자료: 설문조사를 통해 수집한 자료를 정리하여 연구자 작성

위의 <그림 5-6>과 <그림 5-7>을 비교해 보면 서남지역 음식점 78%의 고객들은 마한 맛을 선호하는 편이지만 다른 지역 음식점 고객들을 보면 27%를 초과한 지역은 없었다. 그리고 마한 맛을 선호하지 않는 비율은 보면 서남지역 음식점에서는 4%밖에 안 되지만 다른 지역 음식점 평균비율은 27%였고 그 중 화남지역과 화동지역에서는 62%, 52%와 같은 높은 비율을 차지하였다. 서남지역 음식점에서는 ‘있어도 되고 없어도 된다’를 선택한 고객은 18%였지만 다른 지역 음식점 고객들의 평균을 보면 54%가 선택하였다. 즉, ‘안

좋아한다'와 '있어도 되고 없어도 된다' 부분의 비율은 서남지역 음식점을 제외한 다른 지역 고객들이 가장 많이 선택한 것으로 보아 다른 지역 음식점의 고객들은 마한 맛을 선호하지 않는다는 것을 알 수 있다. 결과적으로, 서남지역을 제외한 타 지역 음식점의 운영자들은 타 지역 요리의 맛에 대한 욕구가 절박한 고객의 비율이 많지 않다는 점을 고려하여 원가를 절감할 수 있는 방향으로 요리의 맛을 바꾸고 있다고 분석할 수 있다.

제 3 절 소 결

각 지역 음식점에서 기존요리의 맛의 비교를 통해 음식점 요리의 맛은 고객의 입맛과 요리의 원가 통제에 의해 변화한다는 것을 알 수 있다. 특히 마과 두부의 각 지역 음식점에서의 맛의 차이를 보면 고객의 선호도에 따라 변하게 되며, 고객들의 특정된 맛에 대한 선호가 명확하지 않는 상황에서는 요리의 원가를 절감 할 수 있는 조치를 취하고 있어 맛의 변화가 생기는 것을 알 수 있다.

즉, 음식문화가 다른 각 지역 이주민들의 성중촌이라는 작은 공간에 유입이 되면서 각 지역 음식점에 상호 영향을 미치며 새로운 음식문화를 이루고 있다. 하지만 음식만 그렇게 변해가는 것의 아니다. 음식은 전체문화의 하나의 요소일 뿐이고 이주민들이 모여서 사는 성중촌이라는 혼합된 문화를 형성하도록 촉진시키는 도구라고 볼 수 있다. 다시 말해 혼합된 문화가 조화를 이루면서 하나의 새로운 문화를 만들어 내는 역할을 하고 있는 것으로 볼 수 있다.

제 6 장 결 론

제 1 절 연구의 요약과 결론

본 연구는 선전시 푸톈구 성중촌이라는 타 지역 이주민이 고밀도로 집거하는 지역의 사례를 통해 각 지역 음식의 변화를 포착하고 더 나아가, 그 변화의 원인에 대해 밝히고자 했다. 분석의 틀로써 이를 각 지역 음식점 소비주체인 고객들의 선호도와 연관시켜 바라보았다. 구체적으로는 각 지역 음식점의 메뉴에 유입된 타 지역 요리의 비율과 개수에 대한 통계자료를 조사하여 성중촌 음식점에서 가장 영향력이 있는 지역요리의 순위를 살펴보았다. 그리고 설문조사를 통해 고객의 선호도를 파악하여, 고객의 선호도가 음식점 메뉴의 선정에 미치는 영향을 분석하였다. 또한, 각 지역 음식점의 기존 요리와 유입된 요리로 두 부분을 나눠 요리 맛의 변화를 타 지역 고객의 비율과 구체적인 맛에 대한 선호도를 통하여 음식이 변하는 원인을 분석하였다. 연구결과는 다음과 같이 요약할 수 있다.

① 성중촌 이주민의 거주분포 현황은 집거에서 혼거로 변화였다. 개혁개방 초기에 성중촌에 유입된 이주민들은 새로운 환경에서 생존에 필요한 충분한 조건을 갖추지 못했기 때문에 이주민들은 문화지역이나 출신별로 집중하여 거주할 수 밖에 없었다. 하지만 그 후 거주지역 재개발로 인해 다른 지역으로 이동하는 사람들이 나타났고, 경제적인 조건을 갖추게 된 사람들은 기존에 거주하던 집거 지역에서 벗어나 자신이 원하는 더 나은 생활환경이 있는 곳으로 이주하는 현상이 발생하였다. 거주지를 옮기는 이주민이 많아지면서

성중촌 거주민의 공간적 분포가 각 문화지역 인구의 집거로부터 다양한 문화지역 사람들이 함께 살아가는 혼거 지역으로 변하기 시작하였다. 다시 말하면 다양한 문화가 융합이 되는 새로운 혼합거주 공간 분포가 형성된 것이다. 이주민의 거주분포가 변하면서 성중촌 음식점의 공간분포도 ‘집거’로부터 ‘혼거’로 변하게 되었다.

② 각 지역 음식점에 포함 된 타 지역음식의 비율과 개수에 대한 통계와 고객들의 선호도를 비교해 본 결과, 각 지역 음식점에서 포함된 타 지역요리의 비율은 고객의 선호도 비율을 따른다는 것을 알 수 있다. 하지만 특수한 사례도 발견되었다. 화북지역 요리의 선호도 비율은 낮은 순위에 있었지만 각 지역 음식점에 포함된 비율은 서남지역 요리의 뒤를 이어 2위를 차지한 것으로 나타났다. 이것은 서북지역 음식점에서 화북지역 요리가 7.5개로 압도적인 개수를 차지하여 나타난 결과이며, 전체 요리개수를 봤을 때에는 비율이 높지만 각 지역 음식점에 보급률은 높은 것은 아니었다. 그리고 메뉴 개수의 비율 순위와 고객 선호도 순위는 기본적으로 일치한 것을 알 수 있으며, 대다수 음식점에서의 타 지역요리의 비율은 고객의 선호도에 인하여 결정된다고 설명할 수 있다.

③ 연구지역에서 각 지역 음식점의 기존 음식은 세 가지 특징을 가지고 있다. 우선 같은 이주민 중에서도 주류문화가 발생하는 양상이 나타났다. 서남지역 요리는 일찍부터 널리 알려진 유명한 요리이기 때문에 각 지역 이주민은 이미 요리의 맛을 받아들인 상황이다. 그리하여 요리의 맛이나 식자재는 큰 변화가 없었다. 두 번째로는 동북지역 음식점 같은 경우에도 요리의 맛은 변화가 없었다. 그 원인으로 동북요리는 중국의 가장 변방에

있는 요리로서 남쪽지역인 선전에서는 인지도가 낮고, 타 지역 거주민들이 많이 찾질 않았기 때문에 요리변화의 동력이 없었다는 점을 들 수 있다. 즉, 요리의 맛이 변할 필요성이 없었다고 볼 수 있다. 한편, 서남지역과 동북지역을 제외한 나머지 지역 음식점의 요리의 맛은 변하고 있었다. 이는 그들이 생존을 위해 여타지역의 음식을 차용하는 협상전략을 발전시키고 있음을 보여준다. 그들의 공통점은 고객들 중에서 대다수가 타 지역의 거주민이었고 그런 거주민의 입맛을 맞춰가기 위하여 본 지역 요리의 맛을 조금씩 바꿔간 것이다. 즉, 더 많은 타 지역 고객을 흡입함으로써 경제적인 이익을 획득하기 위한 운영방침이라고 볼 수 있다.

음식점에 포함된 타 지역 요리의 맛은 음식점 고객의 입맛에 맞춰 변하게 된다. 마파두부에 대한 연구를 보면 서남지역 음식점 외의 다른 지역 음식점에서는 마한 맛이 사라졌고, 그 원인은 음식점 고객이 마한 맛에 대한 선호가 높지 않았기 때문이라고 볼 수 있다. 그리고 마한 맛을 내는 조미료인 마조를 사용하지 않아 더 저렴한 가격으로 더 많은 고객을 흡수할 수 있다는 경제적인 이점때문에 요리의 맛이 변하게 되었다. 다시 말해, 고객의 요리 맛에 대한 선호도가 타 지역 요리의 맛을 결정하는 가장 중요한 요인이 된다고 볼 수 있다.

즉, 음식문화가 다른 각 지역 이주민들의 성중촌이라는 작은 공간에 유입되면서 각 지역 음식에 영향을 미치며 새로운 음식문화를 형성하고 있다. 이는 주류문화에 대항하는 비주류 문화의 형성과 이들의 협상적인 운영방식의 발달 과정과도 연관되어 있다. 하지만 음식만 그렇게 변해가는 것의 아니다. 음식은 전체문화의 하나의 요소일 뿐이고 이주민들이 모여서 사는 성중촌이라는 혼합된 문화를 형성하고 만들어가는 일종의 도구라고 볼 수 있다. 다시 말해 혼합된 문화가 조화를 이루면서 하나의 새로운 문화를 만들어 내는 역할을 하고

있는 것으로 볼 수 있다.

제 2 절 연구의 개선 가능성과 의미

본 연구의 주요한 한계점은 개별 면담 대상수가 많지 않다는 것이다. 물론 다양한 지역과 다양한 입장에 처한 대상자가 모두 포함되었지만, 성중촌에 유입된 이주민 수가 실제로 훨씬 많다는 점에서 더 많은 이주민과 음식점 운영자에 대한 개별 면담이 필요할 것으로 보인다. 보다 더 많은 이주민을 대상으로 조사가 이뤄진다면, 더 다양한 사례가 연구에 포함될 수 있으며 사례 간 비교를 통해 의미있는 점을 발견할 수 있을 것이다.

둘째, 본 연구는 설문조사에서 대표적인 요리들만 대상으로 조사하였고, 요리의 맛에만 집중하였기 때문에 각 음식점 요리 종류의 다양성과 기타 측면에 대한 조사가 부족하다는 점에서 한계가 있다. 특히, 각 지역 음식점에 포함된 타 지역 요리들의 조리방법과 식자재의 사용 등에 대한 조사가 이루어질 경우 더 다양한 조사내용으로 연구지역의 음식문화 변화를 설명할 수 있을 것이다. 더불어 더욱 큰 그림에서 성중촌 내부의 주류문화와 비주류문화의 분화현상에 주목하여 음식 외에도 언어습과, 교육, 의복, 등 다양한 사회문화 현상을 분석한다면 더욱 다채로운 연구결과가 나올 것으로 보인다. 그리고 본 연구에서 많이 다루지 못한 성중촌 도시화 연구는 서구 중심의 도시화이론과 문화이론을 수정할 수 있는 의미를 가질 수 있으므로 추후의 관련 연구에 참조적인 내용이 될 수 있을 것으로 생각된다.

참 고 문 헌

1. 한국문헌

- 김연옥. (1985). 한국의 기후와 문화. 이화여자대학교 출판부.
- 김정숙, & 김상애. (2007). 남해군의 전통 향토 음식 발굴 및 전승에 관한 연구 -생선국 및 탕의 조리법과 영양 분석. 한국조리학회지, 13(2), 47-58.
- 김정옥, & 신말식. (2012). 전라남도 동부연안권 특산물 분포 특성. 호남문화연구, 15(2), 327-339.
- 김희철 외. (2011). 압축도시 계획요소가 소득계층별 통근거리에 미치는 영향. 도시설계: 한국도시설계학회지, 12(1) 55-70
- 권세정, & 이종하. (2004). 향토음식 개발 및 관광상품화 방안에 관한 연구-경기도북부 지방을 중심으로. 한국관광산업학회지, 19, 49-60.
- 전경수. (1988). 신진화론과 국가형성론. 한국사론
- 한상복. (1985). 문화인류학개론. 서울대출판부
- 서지수. (2011). 서울 대림동의 조선족 '통로(portal)'로서 장소성 형성. 서울대학교 석사학위논문.
- 신애숙. (2002). 부산의 전통, 향토음식의 현황 고찰. 한국조리학회지, 6(2), 67-78.
- 오영주. (2001). 제주도 향토음식의 현황과 전망. 동아시아 식생활학회지, 2001, 46-57.
- 윤형숙. (2008). 홍어요리의 상품화와 전라도의 지역정체성. 한국민족문화

- 학회지, 32, 399-423.
- 윤덕인. (2006). 강원도의 민속과 음식. 비교민속학회지, 31, 129-180.
- 이승익. (2012). 향토음식 관광상품에 대한 인지도 및 시장활성화 방안에 관한 연구 -광주·전남지역을 중심으로. 한국호텔리조트학회지, 11(2), 101-123.
- 이영진. (2008). 향토음식의 개념과 조사연구과제. 실천민속학연구, 8, 29-56.
- 이지혜. (2011). 도시 향토음식의 형성과 변화: 마포고기요리를 중심으로. 서울대학교 박사학위논문.
- 이해원. (2010). 중국의 음식 문화. 서울: 고려대학교 출판부.
- 손미선 외. (2004). 쿵 : 잘 먹고 잘 사는 법 시리즈. 김영사.
- 신미경. (2001). 전라도의 향토음식. 동아시아식생활학회지, 2001, 7-26.
- 정현숙. (2003). 강원도의 메밀음식. 향토사 연구, 15, 141-154.
- 조관연. (2005). 쾰쉬(Kölsch)맥주의 지역정체성 형성과정. 국제지역연구, 8(4), 3-33.
- 조재선. (1989). 향토(전라도)음식 답사기. 조선식생활문화학회지, 223, 31-33.
- 주영하. (1993). 김치의 문화인류학적 연구. 한양대학교 석사학위논문.
- 한경선, & 송병춘. (2003). 원주의 향토음식 발굴 및 인지도에 관한 연구-원주시민과 조리인을 대상으로. 한국식생활문화학회지, 18(4), 365-378.
- 한정혜. (2001). 함경도지역 향토음식. 동아시아 식생활학회지, 2001, 85-96.

황익주. (1994). 향토음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천닭갈비의 사례.
한국문화인류학회지, 26, 69-93.

2. 중국문헌

- 谭刚. (2005). 城中村经济主体、经济活动及主要特征. 开放导报, 2005(3).
- 李培林. (2002). 巨变: 村落的终结——都市里的村庄研究. 中国社会科学, 2002(1).
- 王德. (2001). 深圳市罗湖区“城中村”居民的居住意识分析. 规划师, 2001, Vol.17 (5).
- 田欢. (2007). 城中村文化与深圳城市人文精神建设研究. 南方论丛, 2007(4)
- 张庭伟. (2000). Land market forces and government's role in sprawl: the case of China. Cities 2000 17(2)
- 蓝宇蕴. (2005). 都市村社共同体—有关农民城市化组织方式与生活方式的个案研究[J]. 中国社会科学, 2005, (02).
- 王林盛. (2011). 广州城中村改造实例研究[D]. 华南理工大学, 硕士学位论文.
- 朱振国, & 姚士谋, & 吴楚才. (1998). 土地制约条件下的建设用地优化. 城市问题, 8(5), 41-44.
- 刘金塘. (1991). 北京郊区农村劳动力转移趋势的系统分析. 人口研究.
- 周大鸣. (1993). 论都市边缘农村社区的都市化——广东都市化研究之一. 社会学研究.
- 李增军, & 谢禄生. (1995). 都市里的“村庄”现象. 经济工作导刊.
- 田莉. (1998). 都市里的“乡村”现象评析——兼论乡村——城市转型期的矛盾与协调发展. 城市问题.

- 敬东. (1999). “城市里的乡村”研究报告——经济发达地区城市中心区农村城市化进程的对策城市规划.
- 蓝宇蕴. (2001). 城中村:村落终结的最后一环. 中国社会科学院研究生院学报, 2001, (06).
- 李钊. (2001). “城中村”改造途径的思考. 安徽建筑, 2001(3), 8-9.
- 李晴, & 常青. (2002). 城中村改造实验——以珠海吉大村为例. 城市规划, 26(11), 23-27.
- 赵过渡. (2003). “城中村”社区治理体制研究——以广州市白云区柯子岭村为个案. 国家行政学院学报, 2003(03), 93-96.
- 代堂平. (2002). 关注“城中村”问题. 社会, 2002(5), 44-46.
- 翁志超. (2004). 浅论“城中村”的改造对策. 商场现代化, 2004(10), 41-42.
- 谢志岚. (2003). 化解城市化进程中的『城中村』问题. 特区实践与理论, 2003(8), 35-37.
- 王如渊. (2004). 深圳特区城中村研究. 西安交通大学出版社, 7月版.
- 陈怡, & 潘蜀健. (1999). 广州城乡结合部管理问题及对策. 城市问题, 1999(5), 48-49.
- 陈怡, & 吴志刚. (2005). 城中村改造:政府、城市与村民利益的统一——以广州市文冲城中村为例. 城市经济, 2005(02).
- 吴英杰, & 罗皓. (2004). “城中村”改造:寻求城市发与经济利益的协调. 乡镇经济, 2004(7), 33-35.
- 廖俊平, & 田一淋. (2005). PPP模式与城中村改造. 城市开发, 2005(3), 89-96.
- 张成福, & 王丽. (2004). “城中村”现象透视. 经济论坛, 2004(8), 142-143
- 郭艳华. (2002). 论改造城中村的现实途径. 城市发展研究, 2002(4), 39-42

3. 국외문헌

- Aldrich, H. (1975). Ecological succession in racially changing neighborhoods. *Urban Affairs Review*, 10(3), 327-348.
- Bell, D. & Valentine, G.(1997). *Consuming Geographies : we are where we eat*. Routledge.
- Denowitz, R. M. (1980). Racial Succession in New York City, 1960-70. *Social Forces*, 59(2), 440-455.
- Firth, Raymond .(1960). *Man and culture: an evaluation of the work of Bronislaw Malinowski*. London: Routledge.
- Gaillard, Gérald. (2004). *The Routledge Dictionary of Anthropologists*. Peter James Bowman (trans.) (English translation of *Dictionnaire des ethnologues et des anthropologues* [1997] ed.). London and New York: Routledge. 43-44.
- Harris. M(1976). 서진역 역(1992). *음식문화의 수수께끼*. 한길사.
- Jargowsky, P. A. (1996). Take the money and run: Economic segregation in US metropolitan areas. *American Sociological Review*, 61(6), 984-998.
- Jayasanker K. L.(2008). *Sames in diversty : food culture and globalization in the San Francisco Bay Area and America: 1995-2005*. Doctor of Philosophy. The University of Texas at Austin.
- Kroeber, A (1976). *Handbook of the Indians of California*. New York: Dover Publications. 160-163, 228-230, 234-235.
- Levi-struss, C(1964). 임봉길 역(2005). *신화학1: 날것 과 익힌 것*. 한길사.
- McKinnon, AM. (2010). 'Energy and society: Herbert Spencer's 'energetic sociology' of social evolution and beyond'. *Journal of Classical Sociology*, vol 10, no. 4, 439-455. [1]
- Montanari, M(1995). 주경철 역(2001). *유럽의 음식문화*. 새물결.

- White, M. J. (1984). Racial and ethnic succession in four cities. *Urban Affairs Review*, 20(2), 165–183.
- Rapkin, C. & Grigsby, W. G. (1960). The demand for housing in racially mixed areas: Univ of California Press.
- Shortridge, G. B.(2003a). A food geography of the great plains. *The Geographical Review* 93(4), 507–529.
- Shortridge, G. B.(2003b). Not Just Jello and Hot Dishes: Representative Foods of Minnesota. *Journal of Cultural Geography*, Fall/Winter 21(1), 71–94.
- Simons, J. F.(1994). 김병화 역(2004). 이 고기는 먹지 마라?: 육식 터부의 문화사. 돌베개.
- Simonton, D.K. 1994. Greatness: Who Makes History and Why. New York: The Guilford Press.
- Smith, W. D. (1991), Politics and the sciences of culture in Germany, 1840–1920, New York: Oxford University Press.
- Upadhyay, Vijay S; Pandey, Gaya (1993). "Chapter1. Evolutionary School". *History of Anthropological Thought*. New Delhi: Concept Publishing Company.
- Wanklyn, Harriet. Friedrich Ratzel, a Biographical Memoir and Bibliography. Cambridge, Cambridge University Press: 1961.
- Wilson, W. J. (1987). The Truly Disadvantaged: The Inner City, the Underclass, and Public Policy. *Journal of Urban Affairs*, 11(3), 315–326.

부록 1: 설문지 중국어버전

<调差问卷 前言>

您好?

我是首尔大学地理系硕士研究生金元虎。为了了解城中村居民对饮食的偏好和居住状况我正在写一篇「因外地人的流入而变迁的城中村饮食文化」为主题的硕士学位论文。为了更深入的了解一些情况想对城中村的各位居民问几个问题。

您回答的内容以及从问卷中涉及到的隐私部分只会用于论文研究并且会绝对保密。如果应答者对于论文的过程以及结果有所疑问的话可以随时询问。 如果您在百忙之中能够抽出一些时间回答如下问题本人会尽最大努力做出有助于城中村文化变迁方面的研究。

谢谢大家

首尔大学 地理系 硕士研究生 金元虎

— 以下问题是关于您的一些个人情况及居住情况的问题

1. 性别?

2. 您的年龄?

A. 18岁以下 B. 18岁~30岁 C. 30岁~40岁 D. 40以上

3. 您的是什么学历?

A.高中以下学历 B. 高中学历 C. 大学本科 D. 本科以上学历

4. 您的家乡是哪里?

A. 东北地区 B. 华北地区 C. 华中地区 华东地区 D. 西北地区 E. 华东地区
F. 西南地区 G. 华南地区

5. 您在城中村的居住年限？

A. 6个月以下 B. 6个月~2年 C. 2年~5年 D. 5年以上

6. 现在您的邻居是否跟您是老乡？

A. 是老乡 B. 不是老乡 C. 不知道

— 以下是关于您的饮食偏好的问题

1. 您对一下哪种地区的菜系比较喜欢？

A. 东北菜系 B. 华北地区菜系 C. 华中地区菜系 D. 西北地区菜系 E. 华东地区菜系
F. 西南地区菜系 G. 华南地区菜系

2. 在以下四川料理中您最喜欢的是哪个菜？ 如您喜欢的菜不在其中也可以写下来

1	마파두부(麻婆豆腐)
2	후이궤러우(回锅肉)
3	위상러우쓰(鱼香肉丝)
4	궁보찌딩(宫保鸡丁)
5	푸치페이팬(夫妻肺片)
6	수이주뉴러우(水煮牛肉)
7	수이주위이(水煮鱼)
8	둥궤저우즈(东坡肘子)
9	마라탕(麻辣烫)
10	탕추파이구(糖醋排骨)
11	궤바러우팬(锅巴肉片)
12	모쇠왕(毛血旺)
13	간뵤뉴러우쓰(干煸牛肉丝)
14	라즈찌딩(辣子鸡丁)

3. 在以下广东料理中您最喜欢的是哪个菜？ 如您喜欢的菜不在其中也可以写下来

1	창편(肠粉)
2	바이체이지(白切鸡)
3	차소판(叉烧饭)
4	앤쥐이지(盐焗鸡)
5	카오루우주(烤乳猪)
6	우서깁(五蛇羹)
7	룽후더우(龙虎斗)
8	쏘오어(烧鹅)
9	바이쥐샤(白灼虾)

4. 在四川菜中您对麻的味道的喜好程度？

A. 喜欢 B. 不喜欢 C. 说不上喜欢，也说不上不喜欢

5. 这家饭店菜的味道和家乡那边饭店的味道有变化吗？（如籍贯跟菜系不同则不用回答）

A. 没有变化 B. 有变化 C. 不太清楚

<对于您诚实而真诚的答复表示非常的感谢！！！调查的内容我们会很珍惜的利用在研究当中>

부록 2: 설문지 한국어버전

<응답자 분께 드리는 말씀>

안녕하십니까?

저는 서울대학교 지리학과 석사과정에 재학 중인 김원호 입니다. 이주민들에 의한 성중촌 음식문화 변동을 알아가지 위하여 「타 지역 인구유입으로 인한 선전시 푸젠구 성중촌 음식문화 변동」이라는 주제로 석사학위 논문을 준비하고 있습니다. 이를 위해서 귀하와 같은 성중촌 거주민 분들에게 몇 가지 질문을 청하고자 합니다.

응답해 주신 내용은 오로지 연구 목적에만 사용되고 이 연구를 통해 얻은 모든 개인적인 정보는 비밀로 처리합니다. 뿐만 아니라 이후 응답자께서 연구 과정이나 연구 결과에 대해 궁금한 점이 있으시면 언제든지 문의하실 수 있습니다. 바쁘시더라도 소중한 시간을 내 주신다면 성중촌 문화변동에 도움이 될 수 있는 좋은 연구를 할 수 있을 것이라 생각합니다.

감사합니다.

서울대학교 대학원 지리학과 석사과정 김원호

- 아래의 질문은 귀하의 간단한 인적사항과 거주상황에 관한 질문입니다 -

1. 귀하의 성별?

2. 귀하의 나이는 어떻게 되십니까?

A. 18세이하 B. 18세~30세 C. 30세~40세 D. 40세이상

3. 귀하의 학력은 어떻게 되십니까?

A. 고등학교 이하 B. 고등학교 졸업 C. 대학졸업 D. 대학이상

4. 귀하의 출신지역은 어느 곳입니까?

A. 동북지역 B. 화북지역 C. 화중지역 D. 서북지역 E. 화동지역

F. 서남지역 G. 화남지역

5. 귀하는 성중촌에서 몇 년 거주하셧습니까?

A. 6개월 이하 B. 6개월~2년 C. 2년~5년 D. 5년 이상

6. 귀하는 거주지 이웃과 같은 출신지역 사람인가요?

A. 같은 출신지역 사람 B. 아니다 C. 잘 모른다.

- 아래의 질문은 귀하의 요리와 맛 선호도에 관한 질문입니다 -

1. 귀하는 아래의 각 지역 음식들 중에서 어느 지역 음식을 가장 좋아 합니까?

A. 동북요리 B. 화북요리 C. 화중요리 D. 서북요리 E. 화동요리

F. 서남요리 G. 화남요리

2. 아래의 사천요리 중에서 가장 좋아하는 요리를 선택하여 번호를 선택해주세요? 좋아하는 요리가 이 중에 없다면 빈자리에 따로 쓰셔도 됩니다.

1	마파두부(麻婆豆腐)
2	후이궈러우(回锅肉)
3	위상러우쓰(鱼香肉丝)
4	궁보찌딩(宫保鸡丁)
5	푸치페이판(夫妻肺片)
6	수이주뉴러우(水煮牛肉)
7	수이주위이 (水煮鱼)
8	둥뮈저우즈(东坡肘子)
9	마라탕(麻辣烫)
10	탕추파이구(糖醋排骨)
11	궈바러우판(锅巴肉片)
12	모쇠왕(毛血旺)
13	간뻬뉴러우쓰(干煸牛肉丝)
14	라즈찌딩 (辣子鸡丁)

3. 아래의 광둥요리 중에서 가장 좋아하는 요리를 선택하여 번호를 선택해주세요? 좋아하는 요리가 이 중에 없다면 빈자리에 따로 쓰셔도 됩니다.

1	창펀(肠粉)
2	바이체이지(白切鸡)
3	차소판(叉烧饭)
4	앤쥐이지(盐焗鸡)
5	카오루우주(烤乳猪)
6	우서굉(五蛇羹)
7	룽후더우(龙虎斗)
8	쏘오어(烧鹅)
9	바이쥬샤(白灼虾)

4. 귀하는 사천요리 중에서 마한 맛을 좋아하십니까 ?

A. 좋아해요 B. 안 좋아합니다. C. 좋아하는 것도 아니지만 싫어하지도 않는다.

5. 이 음식점 요리의 맛은 고향에 있는 음식점 요리의 맛과 비교하면 변화가
있나요? (출신지역이 음식점 지역과 다르면 응답하지 않아도 됨)

A. 안 변했다. B. 변했다. C. 잘 모르겠다.

<성실히 응답해 주셔서 진심으로 감사드립니다. 설문내용을
연구에 소중히 활용하도록 하겠습니다>

Abstract

Urban Village formation and Catering Cultural Evolution

-A Case Study of Futian District, Shenzhen, China-

Yuanhu Kim
Department of Geography
Graduate School
Seoul National University

With the reform and opening up China's urbanization process also move forward. Wherein the Shenzhen the most rapid development because of proximity to Hong Kong, has also been a rapid population growth. Among the vast majority of these migrants live in Urban Village. Residential and cultural characteristics than to the demographic composition of the environment and the surrounding Urban Village developed into a city different. But studies so far have focused essentially on the Urban Village in the city reconstruction and construction of Urban Village and economic issues, while the Urban Village of culture and cultural change as well as the food culture there is not much research. To compensate for the lack of this research with the cultural changes the perspective of the people most knowledgeable about the food culture were studied. Using questionnaires, interviews and site visits and other research methods to change the taste of restaurant menus and their causes were investigated and analyzed. The following is the results of the study.

First of all, living patterns of Urban Village inhabited by the residents became mixed. Reform and opening up of foreigners came to the Village because there is no adequate viability had to live together with relatives and friends, but then because of the economic situation to improve people rebuild Urban Village and residents began to leave fellow populated environment, to pursue I want to live. Thus changing living patterns occurred. With the living pattern of such cases increased Urban Village inhabited by the native population of the region into the various regions of mixed outsider status. With the change in the pattern of this kind of living Urban Village of restaurant distribution from settlements it became mixed.

Second, the region's exotic food restaurants ratio included with the customer's preferences are proportional. Questionnaires can be analyzed in addition to food in North China, the ratio of foreign food is like in other parts of the customer's decision.

Third, in the Urban Village of the region original food restaurant has three characteristics. First, in the Urban Village appeared mainstream food culture. Sichuan cuisine has long been known in the country, there are a lot of people liked and accepted the taste of Sichuan cuisine, Sichuan dishes taste so no major changes. Secondly, there is no big change Dongbei. The reason is that Northeastern hotel guests are mostly northeast, few outsiders. So they do not need to change the taste of food. Third, in addition to the taste of Sichuan cuisine restaurant food and Dongbei other regions have been changed. The reason is that in order to survive they can use the help of other regional food coping strategies.

Summing up the above conclusion due to the development of Urban Village, Urban Village around food culture has a corresponding effect because of an increase in population. This change is caused by the

non mainstream culture in order to correspond to the mainstream culture and to adopt the coping strategies.

Key words: Urban Village, Population inflow, Catering Cultural, Cultural Evolution, Coping strategies

Student Number: 2012-23893